Manual de instrucciones

ENCIMERA

ES **Español, 1**

PT Português, 14

BE Deutsch, 26

AR عربي

PH 930 MST/HA
PH 930 MT SKD/HA
PH 940 M/HA
PH 940 MS/HA
PH 940 MST/HA
PH 940 MT SKD/HA
PH 941 M/HA
PH 941 MS/HA
PH 941 MT SKD/HA
PH 960 MST/HA
PH 960 MST R/HA
PH 960 MST GH/HA
PH 941 MSTB/HA
PH 941 MSTB GH/HA
PH 941 MSTV/HA
PH 941 MSTV GH/HA

Sumario

Instalación, 2-6
Colocación
Conexión eléctrica
Conexión gas
Placa de características
Características de los quemadores e inyectores
Placa de características

Descripción del aparato, 7
Vista de conjunto

Puesta en funcionamiento y uso, 8-10
Consejos prácticos para el uso de los quemadores
Consejos prácticos para el uso de las placas eléctricas
Consejos prácticos para el uso de la asadera
Consejos prácticos para el uso de la placa Vitrocerámica

Precauciones y consejos, 11
Seguridad general
Eliminación

Mantenimiento y cuidados, 12
Cortar la corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Mantenimiento de las llaves de gas

Anomalías y soluciones, 13

Hotpoint ARISTON

Instalación

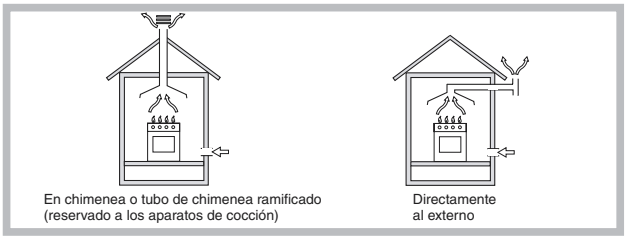
ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.
! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

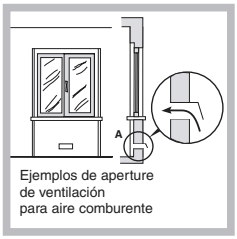
Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (*ver Precauciones y consejos*).
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.
! Este aparato puede ser instalado y funcionar sólo en lugares ventilados permanentemente, de acuerdo a las prescripciones de l'Orden de 29.03.1974.
Deben ser observados los siguentes requisitos:

- El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, utilizando una campana o un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



- El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m^3/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada.



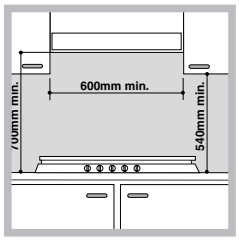
El sistema puede tomar aire del exterior del edificio a través de un conducto de 100 cm^2, como mínimo, de sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente. También puede hacerlo de manera indirecta, desde ambientes adyacentes que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble, ambientes con peligro de incendio o dormitorios.

- Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes más bajas. Por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben tener aberturas hacia el exterior para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. Además, las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo del suelo (sótanos, etc.) Es conveniente conservar en el ambiente sólo la botella que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

Empotramiento

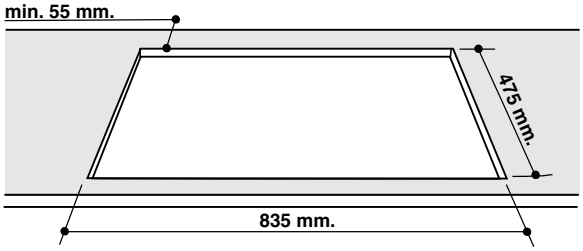
Las encimeras a gas y mixtas están fabricadas con un grado de protección contra calentamientos excesivos de tipo X, y por lo tanto, es posible su instalación al lado de muebles cuya altura no supere la de la superficie de trabajo. Para una correcta instalación de la encimera se deben observar las siguientes precauciones:

- Los muebles situados a un costado, cuya altura supere la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 600 mm., como mínimo, del borde de la misma.
- Las campanas deben ser instaladas de acuerdo con los requisitos establecidos en los manuales de instrucción de las mismas, siempre manteniendo una distancia mínima de 650 mm.
- Coloque los armarios de pared adyacentes a la campana a una altura mínima desde la superficie de trabajo, de 420 mm. (*ver la figura*).



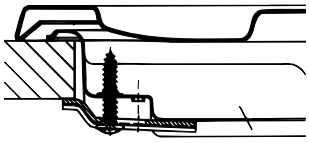
Siempre que la encimera se instale debajo de un armario de pared, éste último deberá mantener una distancia mínima de la superficie de trabajo de 700 mm. (*ver la figura*).

- El espacio para el mueble deberá tener las dimensiones indicadas en la figura. Se han previsto ganchos de fijación que permiten fijar la encimera a superficies de 20 a 40 mm. de espesor. Para un buena fijación de la encimera, es aconsejable usar todos los ganchos que se suministran.

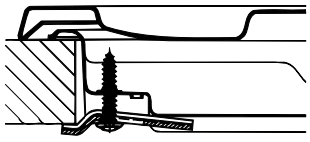


ES

Esquema de fijación de los ganchos

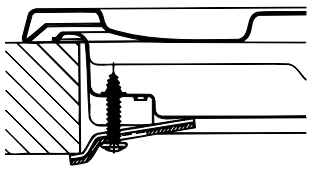


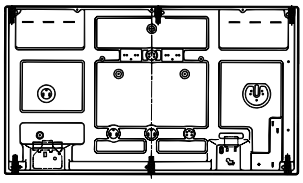
Posición del gancho para superficies **H=20mm**



Posición del gancho para superficies **H=30mm**

Adelante





Posición del gancho para superficies **H=40mm**

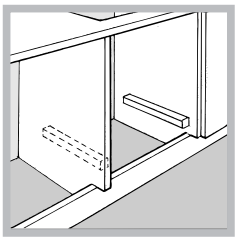
Atrás

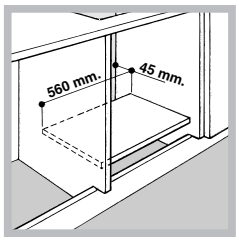
! Use los ganchos contenidos en el "paquete de accesorios"

- Cuando la encimera no se instale sobre un horno empotrado, es necesario introducir un panel de madera como aislamiento. El mismo deberá colocarse a una distancia mínima de 20 mm. de la pared inferior de la encimera.

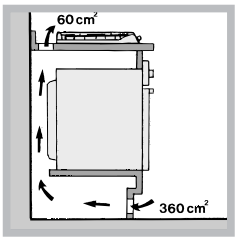
Aireación

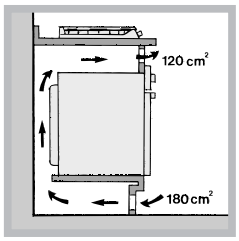
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).





Cuando se trate de instalación sobre un horno empotrable sin ventilación forzada de refrigeración, para permitir una adecuada ventilación en el interior del mueble, se garantizan tomas de aire de entrada y de salida.





Conexión eléctrica

Las encimeras que poseen cable de alimentación tripolar, se fabrican para funcionar con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada en la parte inferior de la encimera). El conductor de puesta a tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde. Cuando se realiza la instalación sobre un horno empotrado, la conexión eléctrica de la encimera y la del horno se deben realizar por separado, ya sea por razones de seguridad eléctrica, como para facilitar la eventual extracción del horno.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características.
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (*ver Asistencia*).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

Conexión de gas

La conexión del aparato a la tubería o a la botella de gas se deberá efectuar de acuerdo a lo prescripto por las Normas Nacionales vigentes, sólo después de haber verificado que el mismo está regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado.
Si no es así, realice las operaciones indicadas en el párrafo “Adaptación a los distintos tipos de gas”.
En el caso de alimentación con gas líquido, desde botella, utilice reguladores de presión conformes con las Normas Nacionales vigentes.

! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla 1 “Características de los quemadores e inyectores”.

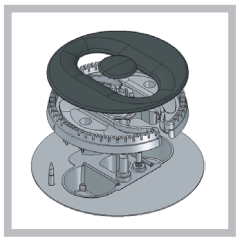
Conexión con tubo rígido (cobre o acero)
! La conexión a la red de gas se debe efectuar de modo que no provoque esfuerzos de ningún tipo al aparato.
En el tubo de alimentación del aparato se encuentra una unión en “L” orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar la unión, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato). La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico.

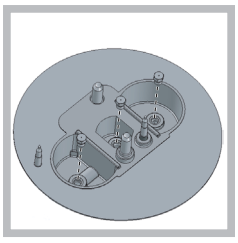
Conexión con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas
La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico.
La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor que 2000 mm. Una vez realizada la conexión, verifique que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.
! Utilice exclusivamente tubos y juntas estancas conformes a la Normas Nacionales en vigencia.

Control de la estanqueidad
! Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Adaptación a los distintos tipos de gas
Para adaptar la encimera a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricada (indicado en la etiqueta fijada en la parte inferior de la encimera o en el embalaje), es necesario sustituir los inyectores de los quemadores efectuando las siguientes operaciones:
1. quite las parrillas de la encimera y extraiga los quemadores.
2. desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7mm. y sustitúyalos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1 “Características de los quemadores e inyectores”).
3. vuelva a colocar las piezas realizando las operaciones en sentido contrario.
4. al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

Sustitución de los picossen el quemador “doble llama” independente:
- sacar las rejillas y quitar los quemadores de sus sedes. El quemador está compuesto de 2 partes separados (ver Fig. E y Fig. F)
- destornillar los picos, sirviéndose de una llave de tubo de 7 mm. El quemador interno tiene un pico, el quemador externo tiene dos (del mismo tamaño). Reemplazar los picos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1).
- Volver a colocar todos los componentes en sus respectivas posiciones, efectuando las operaciones inversas, respecto a la secuencia arriba indicada.





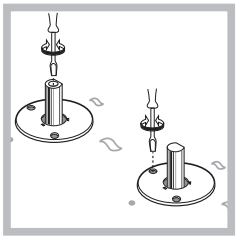
- Regulación de aire principal de los quemadores

Los quemadores no necesitan de ninguna regulación de aire principal.

• Regulación de los mínimos

1. Lleve la llave hasta la posición de mínimo;

2. Quite el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.



3. Verifique que girando rápidamente el mando desde la posición de máximo hasta la de mínimo, no se apaguen los quemadores.

4. En los aparatos provistos del dispositivo de seguridad (termopar), si dicho dispositivo no funcionara con los quemadores al mínimo, aumente la capacidad de los mínimos utilizando para ello el tornillo de regulación.

5. Una vez efectuada la regulación, vuelva a colocar los precintos ubicados en los by-pass con lacre o un material equivalente.

! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo.

!! Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta de la prevista (o variable), es necesario instalar, en la tubería de entrada, un regulador de presión conforme con las Normas Nacionales en vigencia.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Conexiones eléctricas	tensión de 220-240V ~ 50/60Hz 220-230V ~ 50/60Hz potencia máxima absorbida (ver placa de características)
CE 	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: - 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. - 90/336/CEE del 29/06/90 (Gas) y posteriores modificaciones. - 2002/96/CEE

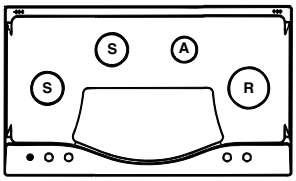
ES

Características de los quemadores e inyectores

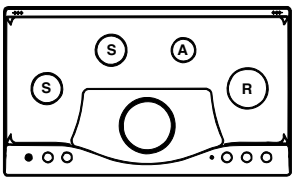
Tabla 1

Quemador	Diametro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		Gas liquido					Gas natural		Gas ciudad	
				By-pass 1/100 (mm)		inyector 1/100	capacid. * g/h		inyector 1/100	capacid.* l/h	inyector 1/100	capacid.* l/h
		Nomin.	Reduc.		(1)	(mm)	***	**	(mm)		(mm)	
Ràpido (Grande) (R)	100	3,00	0,7	41	39	86	218	214	116	286	285	680
Rápido Reducido (RR)	100	2,60	0,7	41	39	80	189	186	110	248	260	592
Semi Ràpido (Medio) (S)	75	1,65	0,4	30	28	64	120	118	96	157	185	374
Auxiliar (Pequeño) (A)	55	1,00	0,4	30	28	50	73	71	71	95	145	227
Corona Triple (TC)	130	3,25	1,3	60	57	91	236	232	133	309	320	737
Semi-Pescadera (SP)	-	1,50	0,7	41	39	60	109	107	88	143	-	-
Presiones de suministro	Nominal (mbar) Minimo (mbar) Màximo (mbar)						28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		8 6 15	

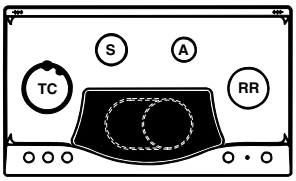
* A 15°C y 1013 mbar-gas seco
** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m3[3]



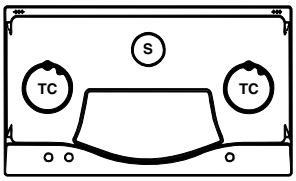
PH 940 M/HA
PH 940 MS/HA



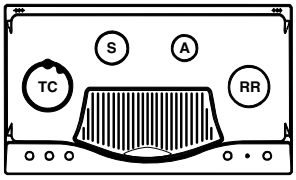
PH 941 M/HA
PH 941 MS/HA



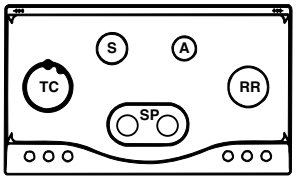
PH 941 MSTV/HA
PH 941 MSTV GH/HA



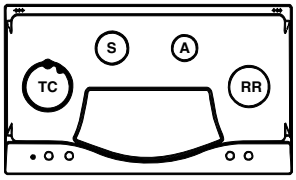
PH 930.../HA



PH 941 MSTB/HA
PH 941 MSTB GH/HA



PH 960 MST/HA
PH 960 MST GH/HA
PH 960 MST R/HA



PH 940 MST/HA

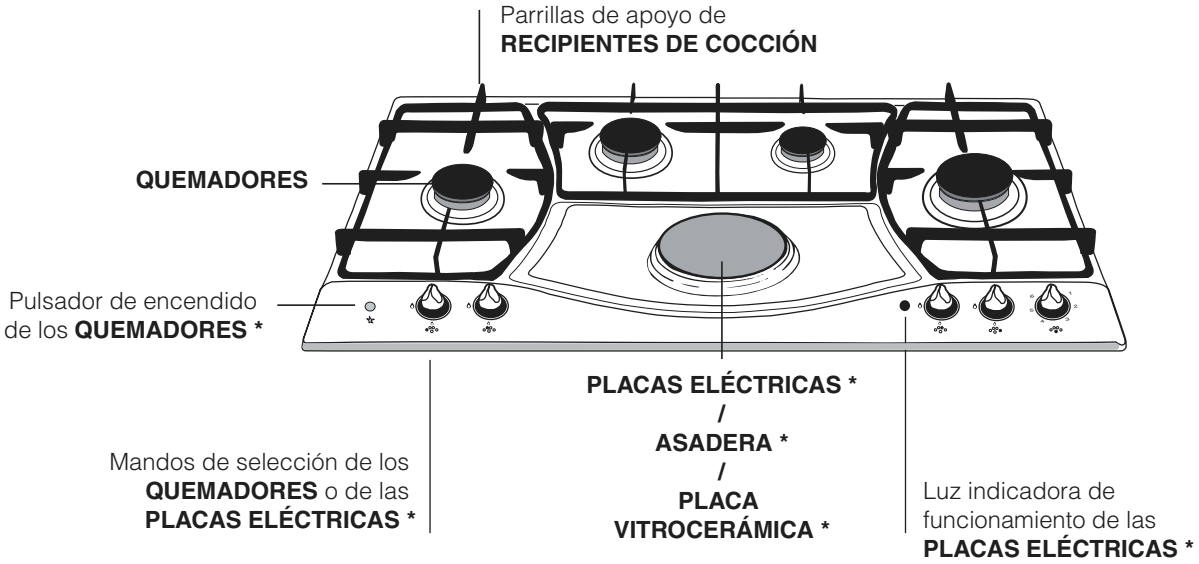
! Es posible instalar la encimera sólo sobre hornos empotrados dotados de ventilación.

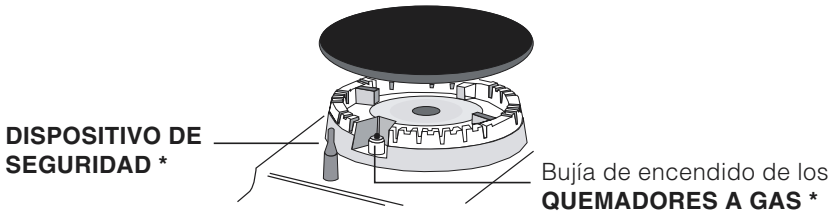
Descripción del aparato

Hotpoint ARISTON

ES

Vista de conjunto


Parrillas de apoyo de
RECIPIENTES DE COCCIÓN
QUEMADORES
Pulsador de encendido de los **QUEMADORES ***
PLACAS ELÉCTRICAS *
/
ASADERA *
/
PLACA VITROCERÁMICA *
Mandos de selección de los **QUEMADORES** o de las **PLACAS ELÉCTRICAS ***
Luz indicadora de funcionamiento de las **PLACAS ELÉCTRICAS ***



- Piloto de **FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA ELÉCTRICA / PLACA VITROCERÁMICA / ASADERA *:** se enciende cuando el mando está en cualquier otra posición que no sea la de apagado.
- **QUEMADORES A GAS:** son de distintas dimensiones y potencias. Elija siempre el más adecuado para el diámetro del recipiente que va a utilizar.
- Mandos de los **QUEMADORES A GAS** y de la **PLACA ELÉCTRICA / PLACA VITROCERÁMICA / ASADERA *** para la regulación de la llama o de la potencia.
- Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS:*** permite el encendido automático del quemador.
- **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD:*** si se apaga accidentalmente la llama, interrumpe la salida de gas.

! La cubeta de acero inox para recoger grasas y la parrilla de fundición contenidas en el embalaje de rejillas y quemadores se han de colocar respectivamente encima y por debajo de la resistencia eléctrica que así resultará encerrada entre ambos.

***** Presente sólo en algunos modelos.

Puesta en funcionamiento y uso

ES

! En cada mando está indicada la posición del quemador a gas o de la placa eléctrica* correspondiente.

Quemadores a gas
El quemador elegido se puede regular con el mando correspondiente de la siguiente manera:

- Apagado

Máximo

Mínimo

Para encender uno de los quemadores, acerque al mismo una llama o un encendedor, pulse a fondo y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.
En los modelos que poseen dispositivo de seguridad es necesario mantener presionado el mando durante 2-3 segundos aproximadamente hasta que se caliente el dispositivo que mantiene automáticamente encendida la llama.
En los modelos que poseen bujía de encendido, para encender el quemador elegido, pulse a fondo y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.

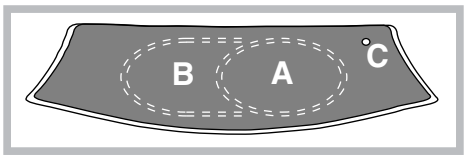
! Si se apagara accidentalmente la llama del quemador, cierre el mando y vuelva a intentar encenderlo después de 1 minuto, como mínimo.

Para apagar el quemador es necesario girar el mando en sentido horario hasta el apagado (correspondiente al símbolo "•").

Vitrocerámica*

Esta zona de cocción dispone de calentadores radiantes de doble diámetro, situados debajo del cristal. Se puede encender la zona circular "**A**" únicamente o, si se desea mayor espacio, ambas zonas **"A"** y **"B"**. Para activar la zona circular **"A"** bastará mover el mando en sentido horario, coincidiendo con una de las 12 posiciones de regulación disponibles. Para activar la zona **"B"** llegar hasta la posición 12 y efectuar un clic hasta la posición , seguidamente se procederá a su regulación moviendo el mando en sentido antihorario, hasta alcanzar uno de los 12 niveles posible.
La ilustración del Manual indica la zona de calor que se pone roja al momento de activarla.

A. Zona de cocción circular
B. Zona de cocción extensible
C. Piloto indicador de calor residual: indica que la zona tiene temperatura superior a 60°C, que permanece después de apagado el elemento.



Para cualquier posición del mando, diferente de la de apagado, se produce el encendido de la luz indicadora de funcionamiento de la placa Vitrocerámica.

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Si desea obtener el máximo rendimiento, es útil recordar lo siguiente:

- utilice recipientes adecuados para cada quemador (ver la tabla) con el fin de evitar que las llamas sobresalgan por el fondo de los recipientes.

- utilice siempre recipientes con el fondo plano y con tapa.

- cuando se produce la ebullición, gire el mando hasta la posición de mínimo.

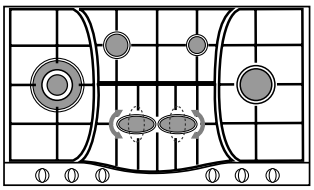
Quemador	ø Diámetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Rápido Reducido(RR)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Semi-Pescadera (SP)	16 - 20
Corona Triple (TC)	24 - 26

Para identificar el tipo de quemador ver los diseños presentes en el párrafo "Características de los quemadores y boquillas".

***** Presente sólo en algunos modelos.

Consejos prácticos para uso de los quemadores centrales "Semi-Elíptica"*

El uso de los dos quemadores "Semi-Elíptica" de forma elíptica, con rotación de 90°C ofrece mayor flexibilidad de empleo de la encimera.



Para efectuar la rotación de los quemadores elípticos, conviene proceder de esta manera:

- Esperar que los quemadores estén fríos.
- Levantar totalmente el quemador.
- Colocarlo de nuevo en su lugar, pero en la posición deseada.
- Comprobar el ajuste de todas las piezas.

De manera especial, los dos quemadores centrales se pueden usar juntos o separadamente con ollas de distinta forma y dimensiones, a saber:

- quemador doble, elíptico (Pecera) para recipientes ovalados (A).
- quemador doble para asaderas o recipientes rectangulares o cuadrados de medidas mínimas 28x28 cm (Fig. B).
- Quemador doble para recipientes de gran capacidad (diam. 26-28 cm) Fig. C.
- Quemador individual para recipientes medianos (16-20 cm diam). (Fig. D).

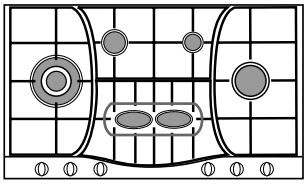


Fig. A

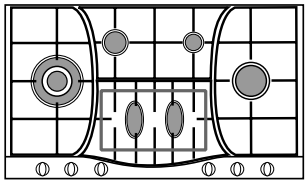


Fig. B

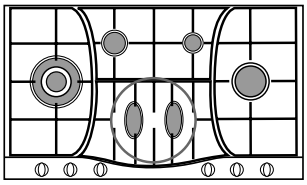


Fig. C

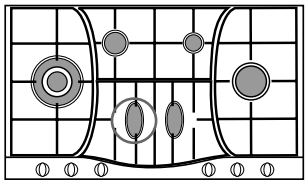


Fig. D

***** Presente sólo en algunos modelos.

Consejos prácticos para el uso de las placas eléctricas *

Para evitar dispersiones de calor y daños a la placa es importante usar recipientes con fondo plano y de un diámetro superior al de la placa.

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado
1	Cocción de verduras, pescados
2	Cocción de papas (a vapor) sopas, garbanzos, porotos
3	Para continuar la cocción de grandes cantidades de alimentos, minestrones
4	Asar (mediano)
5	Asar (fuerte)
6	Dorar o alcanzar el hervor en poco tiempo

Antes de utilizarlas por primera vez, es necesario calentar las placas de cocción a la máxima temperatura durante 4 minutos, sin olla. Durante esta fase inicial, el revestimiento protector se endurece y alcanza la máxima resistencia.

Consejos prácticos para el uso de la asadera *

Efectuar el precalentamiento con el mando en posición 12. Las posiciones 1-8 son las aconsejadas para calentar comidas ya preparadas o como calientaplatos antes de servir. La cocción de verduras en general puede causar manchas difíciles de quitar.

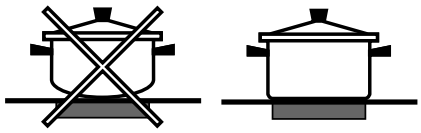
Comida	Peso (Kg)	Posición Mando	Precalentamiento (min.)	Tiempo preparación (min.)
Chuletas de cerdo	0,5	12	5	15
		10		20
Churrasco	0,6	12	5	10
Salchichas	0,45	10	5	20
Brochetas	0,4	12	5	14
Hamburguesa	0,4	10	5	15
Toast	N° 3	11	5	2
Pan	3 rebanadas	11	5	3
Berenjenas	3 rodajas	12	5	5 – 7
Tomates asados	N°4	12	5	10 – 15

Consejos prácticos para uso de vitrocerámica *

Pos	Placa automática
0	Apagado
1	Para derretir manteca, chocolate
2	Para calentar líquidos
3	
4	Para cremas y salsas
5	
6	Para cocinar a temperatura de hervor
7	
8	Para asados
9	
10	Para hervir grandes cantidades de alimentos
11	
12	Para freir
	Encendido de las zonas de cocina

Para obtener el rendimiento máximo conviene tener en cuenta lo siguiente:

- Sobre la placa de vitrocerámica se pueden usar todo tipo de ollas. Lo importante es que tengan fondo perfectamente plano: las cacerolas de fondo espeso son las mejores porque aseguran mejor distribución del calor.



- Usar ollas con diámetro suficiente para ocupar toda la zona recalentada, para garantizar el uso de todo el calor disponible.

- Comprobar que la base de las ollas esté siempre limpia y bien seca; se consigue mejor contacto y larga duración de placa y cacerolas.

- No usar la misma vajilla para quemadores de gas. La concentración del calor sobre los quemadores de gas es tal que puede deformar el fondo de la cacerola, con lo que nunca se podrá obtener el resultado deseado al usarla con placa de vitrocerámica.

! El pegamento usado para sellar el cristal a veces deja huellas de grasa. Es aconsejable eliminarlas antes del primer uso del aparato, con un producto suave para este tipo de limpieza. Durante las primeras horas de uso, se advierte a veces olor a caucho, que desaparece en breve.

***** Presente sólo en algunos modelos.

Precauciones y consejos

Hotpoint ARISTON

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- **Este aparato se refiere a un aparato empotrable de clase 3.**
- **Para su correcto funcionamiento, los aparatos a gas necesitan un regular cambio de aire. Verifique que en su instalación se respeten los requisitos contenidos en el párrafo correspondiente a la "Colocación".**
- **Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.**
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"O" cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (*ver Asistencia*).
- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.
- No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.
- No deje encendida la placa eléctrica sin ollas.
- No utilice ollas inestables o deformadas.
- Elimine el líquido que se podría encontrar sobre la tapa antes de abrirla.
- Tratándose de fuentes de peligro, evitar que los niños se pongan en contacto con la vitrocerámica (cuando existe), mientras funciona e inmediatamente después, debido a que la misma permanece recalentada hasta media hora después de apagada.
- Es necesario llamar a los centros de asistencia autorizados por el fabricante en caso de rotura de la superficie vitrocerámica.
- Es conveniente desconectar el aparato de la red de energía eléctrica, en caso de rotura en la zona vitrocerámica;

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

  El consumidor podrá llevar los electrodomésticos viejos a las áreas especiales preparadas por las administraciones municipales, entregarlos al servicio público de recogida o, si la legislación nacional lo contempla, entregarlos en la tienda al hacer la compra de los electrodomésticos nuevos de tipología análoga.
  Todos los principales productores están involucrados en la creación y gestión de sistemas optimizados para la recogida y eliminación de los residuos de los electrodomésticos.

Mantenimiento y cuidados

ES

Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos como los quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva: pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.

- Los elementos móviles de los quemadores se lavan frecuentemente con agua caliente y detergente tratando siempre de eliminar las incrustaciones.

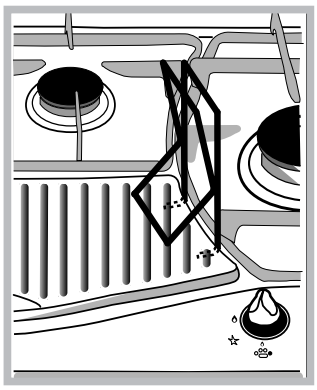
- En las encimeras que poseen encendido automático, es necesario realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza de la parte terminal de los dispositivos de encendido instantáneo electrónico y verificar que los orificios de salida del gas no estén obstruidos.

- antes de preparar los elementos, la superficie de cocción se limpiará bien con un trapo húmedo para quitar el polvo o restos de comidas anteriores. La superficie se limpiará a menudo con agua tibia y detergente suave. Periódicamente es necesario efectuar una limpieza esmerada con producto especial para limpieza de placas de vitrocerámica. En este caso se quitará cualquier residuo incrustación o salpicadura, utilizando el raspador especial, por ej. CERA (que no viene en dotación).

Limpiar la placa mientras está tibia, usar una preparación adecuada (como el de la línea Solutions disponible en todos los Centros de Asistencia Técnica) y papel de cocina, pasar un trapo húmedo y secar bien. Las hojas de aluminio, objetos de material plástico o sintético que se hayan disuelto accidentalmente, o el azúcar o substancias almibaradas se limpiarán **inmediatamente** con un raspador mientras la zona no se ha enfriado. Los productos de limpieza específicos forman una capa superficial transparente y repelen la suciedad. Esto protege la superficie contra daños eventuales provocados por alimentos con alto contenido de azúcar. De ninguna manera conviene recurrir a esponjas o pulimentos abrasivos. Tener en cuenta además que los detergentes químicamente agresivos del tipo spray para horno o quitamanchas tampoco sirven.

- El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo). Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. Es además importante secar los posibles derrames de agua.

- Es aconsejable realizar la limpieza de la parrilla para bistecs cuando todavía está caliente sirviéndose de las manillas correspondientes, suministradas en el equipo base, para transportarla desde la encimera al fregadero. Para quitar la bandeja ubicada debajo de la parrilla para bistecs, es importante esperar que la resistencia se haya enfriado (aproximadamente después de 15 minutos).



Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.
! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.

Anomalías y soluciones

Hotpoint ARISTON

ES

Puede suceder que la encimera no funcione o no funcione bien. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, veamos qué se puede hacer. Antes que nada verifique que no hayan interrupciones en las redes de alimentación de gas y eléctrica, y en particular, que las llaves de gas, aguas arriba del aparato, estén abiertas.

Anomalías	Posibles causas / Solución
El quemador no se enciende o la llama no es uniforme.	• Los orificios de salida de gas del quemador están obstruidos. • Se han colocado correctamente todas las partes móviles que componen el quemador. • Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.
La llama no permanece encendida en los modelos con seguridad.	• No ha presionado a fondo el mando. • No ha mantenido presionado a fondo el mando por un tiempo suficiente como para activar el dispositivo de seguridad. • Están obstruidos los orificios de salida del gas a la altura del dispositivo de seguridad.
El quemador en posición de mínimo no permanece encendido.	• Están obstruidos los orificios de salida del gas. • Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera. • La regulación del mínimo es correcta.
Los recipientes no permanecen estables.	• El fondo del recipiente es perfectamente plano. • El recipiente está centrado en el quemador o en la placa eléctrica. • Las parrillas fueron invertidas.

Si aún cuando se han realizado todos los controles, la encimera no funciona y el inconveniente detectado persiste, llame al Centro de Asistencia Técnica. Comunique:
- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

! No recurra nunca a técnicos no autorizados y rechace siempre la instalación de repuestos no originales.

Instruções para utilização

PLANO

PT

ES Español, 1

PT **Português, 14**

BE Deutsch, 26

AR عربي

PH 930 MST/HA
PH 930 MT SKD/HA
PH 940 M/HA
PH 940 MS/HA
PH 940 MST/HA
PH 940 MT SKD/HA
PH 941 M/HA
PH 941 MS/HA
PH 941 MT SKD/HA
PH 960 MST/HA
PH 960 MST R/HA
PH 960 MST GH/HA
PH 941 MSTB/HA
PH 941 MSTB GH/HA
PH 941 MSTV/HA
PH 941 MSTV GH/HA

Índice

Instalação, 15-18
Posicionamento
Ligação eléctrica
Ligação do gás
Placa de identificação
Características dos queimadores e bicos

Descrição do aparelho, 19
Vista de conjunto

Início e utilização, 20-22
Conselhos práticos para utilização dos queimadores
Conselhos práticos para a utilização das chapas eléctricas
Conselhos práticos para a utilização da chapa para bife
Conselhos práticos para a utilização da chapa vidro cerâmica
Placa das características

Precauções e conselhos, 23
Segurança geral
Eliminação

Manutenção e cuidados, 24
Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Manutenção das torneiras do gás

Anomalias e soluções, 25

Hotpoint ARISTON

Instalação

Hotpoint ARISTON

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

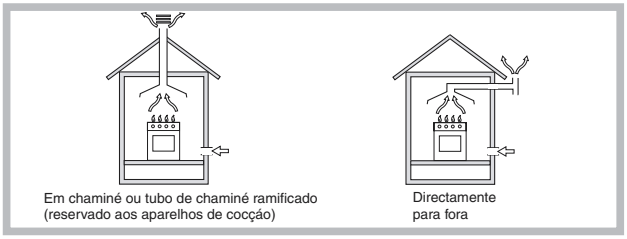
Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

- O local deve prever um sistema de descarga para o externo dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um ventilador eléctrico que entre automaticamente em função cada vez que se acender o aparelho.



- Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 3 m^3/h para kW de potência instalada.

O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm^2 de secção útil que não se entupa acidentalmente.

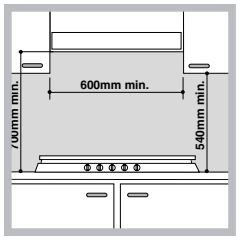
Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

- Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a 50° C.

Encaixe

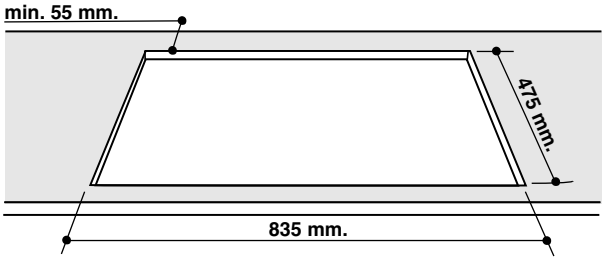
Os planos de gás e mistos são predispostos com grau de protecção contra aquecimento excessivo de tipo X, portanto é possível instalá-lo ao lado de móveis cuja altura não ultrapasse a do plano de trabalho. Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 600 mm do bordo do mesmo plano.
- Os exaustores devem ser instalados segundo os requisitos indicados nos livretes de instruções dos próprios exaustores e, em todo o caso, a uma distância mínima de 650 mm.
- Posicionar as partes suspensas adjacentes à capa em uma altura mínima do top de 420 mm (*veja a figura*).



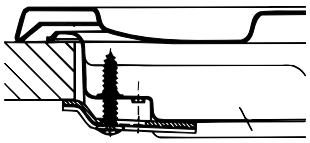
Se o plano de cozedura for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do plano de trabalho (*veja a figura*).

- O vão do móvel deverá ter as medidas indicadas na figura. Há ganchos prendedores que possibilitam prender o plano sobre um top desde 20 até 40 mm. de espessura. Para prender bem o plano é aconselhável utilizar todos os ganchos que houver.

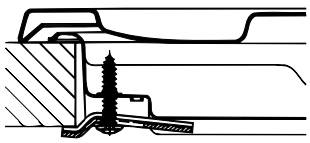


PT

Esquema para prender os ganchos

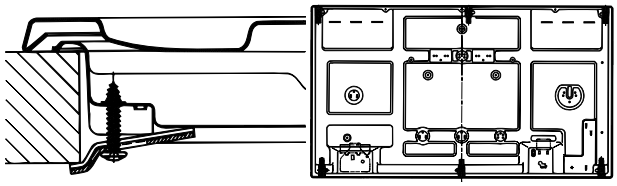


Posição do gancho para **H=20mm**



Posição do gancho para **H=30mm**

Frente



Posição do gancho para **H=40mm**

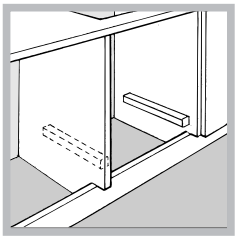
Atrás

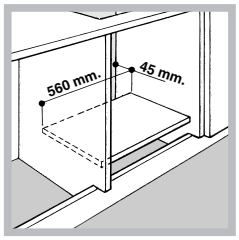
! Utilize os ganchos fornecidos dentro da "embalagem dos acessórios"

- Se o plano de cozedura não for instalado sobre um forno de encaixar, é necessário inserir um painel de madeira como isolamento. O mesmo deverá ser posicionado a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior do plano.

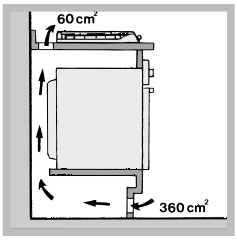
Ventilação

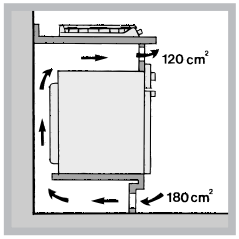
Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).





Se for instalado sobre um forno de encaixe sem ventilação forçada de esfriamento, para que haja uma ventilação apropriada dentro do móvel é preciso instalar tomadas de ar de entrada e de saida. Exemplos de montagem podem ser vistos nas figuras.





Ligação eléctrica

Os planos equipados com cabo de alimentação de três pólos são predispostos para o funcionamento com uma corrente alternada na tensão e a frequência de alimentação indicada na placa de identificação (situada na parte inferior do plano). A ligação à terra do cabo distingue-se pelas cores amarelo - verde. No caso de instalação acima de um forno de encaixar, a ligação eléctrica do plano e a do forno precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação.
No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (*veja a Assistência Técnica*).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Ligação do gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo "Adaptação a diferentes tipos de gás".

Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos".

Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)

! A ligação do sistema de gás deve ser realizada de maneira a não provocar solicitações de nenhum género ao aparelho.
Na rampa de alimentação do aparelho há uma junta em "L" dirigível, cuja retenção é assegurada por uma guarnição. Se for preciso girar a união será absolutamente necessário trocar a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho). A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua com engates de rosca

A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.
A instalação destes tubos deve ser efectuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2.000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

! Utilize exclusivamente tubos em conformidade com os regulamentos e guarnições de retenção em conformidade com os regulamentos nacionais em vigor.

Controle da vedação

! Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

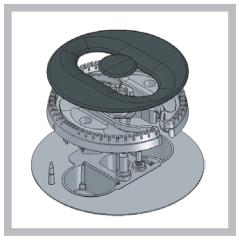
Adaptação aos diferentes tipos de gás

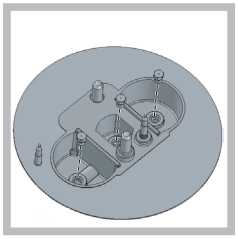
Para adaptar o plano de cozedura a um tipo de gás diferente ao para o qual estiver preparado (indicado na etiqueta presa na parte inferior do plano ou na embalagem), será necessário trocar os bicos dos queimadores mediante as seguintes operações:

1. tire as grades do plano e solte os queimadores do lugar.
2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7mm, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos").
3. Monte outra vez as partes, realizando estas operações na ordem contrária.
4. no final da operação, troque a velha etiqueta de calibragem por outra corresponda ao novo tipo de gás utilizado, que se encontram nos nossos centros de assistência técnica.

Substituição dos injectores do queimador com "chamas duplas" independentes:

- tirar as grelhas e retirar os queimadores do seus lugares. O queimador está formado por 2 partes separadas;
- desapertar os injectores utilizando uma chave de tubo de 7 mm . O queimador interno tem um injector e o queimador externo tem dois (da mesma dimensão). Substituir os injectores pelos indicados para o novo tipo de gás (ver tabela 1);
- colocar no lugar todos os componente seguindo as operações contrárias às da sequência citada acima;



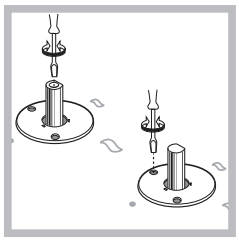


- Regulação do ar primário dos queimadores

Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

- Regulação dos mínimos

1. Coloque a torneira na posição de mínimo;



2. Retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.
3. Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.
4. Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.
5. Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos 'by-pass' com cera lacre ou materiais equivalentes.

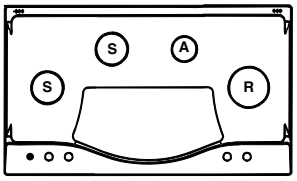
! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.
! Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.
! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão (conforme as Normas Nacionais em vigor).

PT

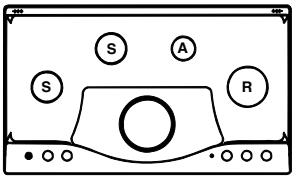
Características dos queimadores e bicos

Tabela 1				Gas liquido					Gas metano	
Queimador	Diâmetro (mm)	Poténcia térmica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)		bico 1/100	capacid. * g/h		bico 1/100	capacid.* l/h
		Nomin.	Reduz.		(1)	(mm)	***	**	(mm)	
Ràpido (Grande) (R)	100	3,00	0,7	41	39	86	218	214	116	286
Rápido Reduzido (RR)	100	2,60	0,7	41	39	80	189	186	110	248
Semi Ràpido (Medio) (S)	75	1,65	0,4	30	28	64	120	118	96	157
Auxiliar (Pequeno) (A)	55	1,00	0,4	30	28	50	73	71	71	95
Coroa Tripla (TC)	130	3,25	1,3	60	57	91	236	232	133	309
Semi Peixeira (SP)	-	1,50	0,7	41	39	60	109	107	88	143
Pressões de alimentação	Nominal (mbar) Minima (mbar) Màxima (mbar)						28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

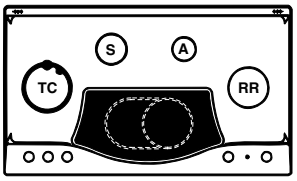
* A 15°C e 1013 mbars-gás seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg.
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg.
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



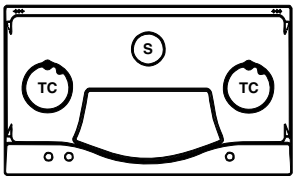
PH 940 M/HA
PH 940 MS/HA



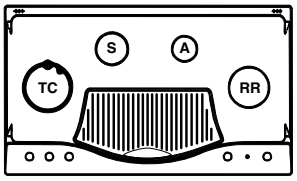
PH 941 M/HA
PH 941 MS/HA



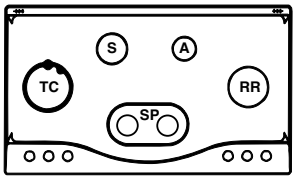
PH 941 MSTV/HA
PH 941 MSTV GH/HA



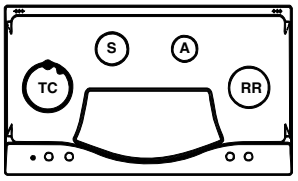
PH 930.../HA



PH 941 MSTB/HA
PH 941 MSTB GH/HA



PH 960 MST/HA
PH 960 MST GH/HA
PH 960 MST R/HA



PH 940 MST/HA

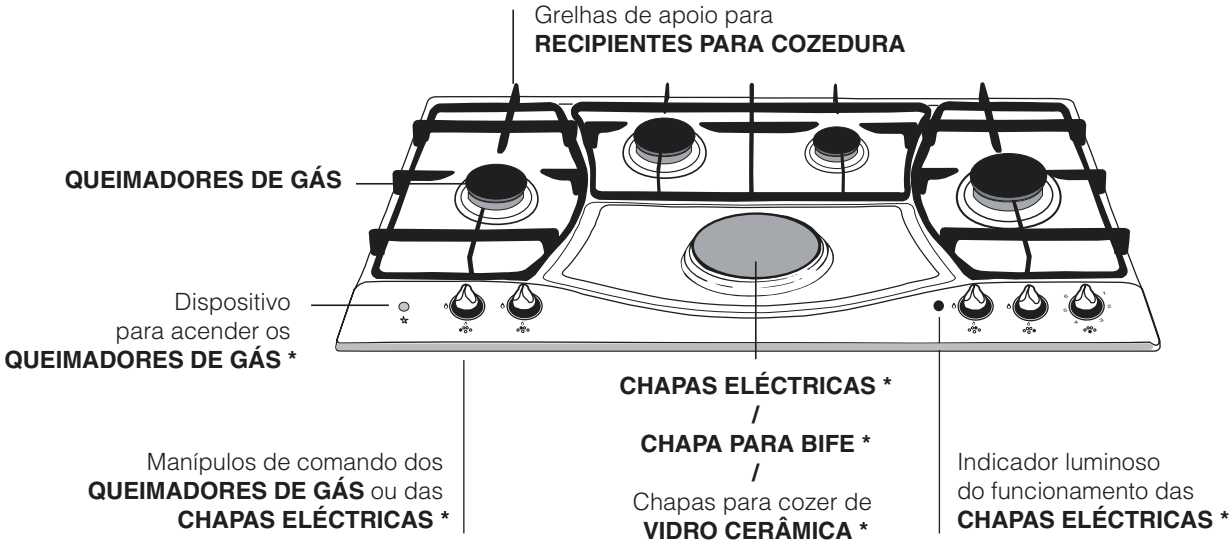
! É possível instalar o plano somente sobre fornos de encaixe equipados com ventilação de arrefecimento.

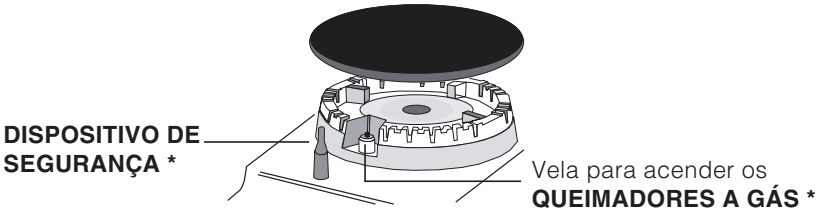
Descrição do aparelho

Hotpoint ARISTON

PT

Vista de conjunto





- Indicador luminoso **FUNCIONAMENTO CHAPA PARA COZER DE VIDRO CERÂMICA / CHAPA ELÉCTRICA / CHAPA PARA BIFE *** acende-se se o selector estiver em qualquer posição diferente daquela de desligado.
- **OS QUEIMADORES** são de diferentes tamanhos e potências. Escolha o mais adequado ao diâmetro do recipiente a ser utilizado.
- Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS** e da **CHAPA ELÉCTRICA / CHAPA PARA COZER DE VIDRO CERÂMICA / CHAPA PARA BIFE** * para a regulação da chama ou da potência.
- Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS*** permite o acendimento automático do queimador escolhido.
- **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA*** no caso em que a chama se apague acidentalmente, interrompe a saída do gás.

! O recipiente para recolher gorduras de aço inoxidável e o grelhador de ferro contidos na embalagem grelhas e queimadores devem ser instalados respectivamente por baixo e por cima da resistência eléctrica que permanece encerrada entre os dois.

***Há somente em alguns modelos.

Início e utilização

PT

! Em cada selector está indicada a posição do queimador de gás ou da chapa eléctrica* correspondente.

Queimadores a gás
O queimador escolhido pode ser regulado mediante o respectivo botão da seguinte maneira :

- Apagado

Máximo

Mínimo

Para acender o queimador aproxime do mesmo a chama de um isqueiro, fósforo ou acendedor automático, pressione e faça girar o selector escolhido no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.
Nos modelos dotados de dispositivo de segurança, é necessário manter cerca de 2-3 segundos pressionado o selector até aquecer-se o dispositivo que mantém automaticamente acesa a chama.
Nos modelos dotados de vela para acender, para acender o queimador escolhido, pressionar e girar o selector correspondente no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.

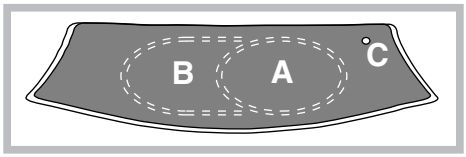
! Se apagar-se acidentalmente a chama do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo.

Para apagar o queimador é necessário rodar o selector (correspondente ao símbolo "•") na direcção horária até que se apague.

Vidro Cerâmica*

Esta zona de cozedura é dotada de elementos aquecedores irradiadores de diâmetro duplo, situados abaixo do vidro. É possível acender somente a parte circular "**A**" ou, para ter a disposição uma zona de cozedura maior, ambas parte **"A"** e **"B"**. Para inserir a zona de cozedura circular **"A"** é suficiente girar o manípulo no sentido horário colocando-o numa das 12 posições de regulação disponíveis. Para inserir também a zona de cozedura **"B"** colocar-se na posição 12 e efectuar um movimento até a posição , girar em seguida o manípulo no sentido horário até atingir um dos 12 níveis, com a potência desejada, para proceder à regulação.
O desenho identifica a zona aquecedora, esta torna-se vermelha depois de acesa.

A. zona de cozedura circular;
B. zona di cozedura extensível;
C. indicador luminoso do calor resíduo : indica que a zona de cozedura tem uma temperatura superior a 60°C, mesmo depois que o elemento aquecedor tiver sido apagado.



Para qualquer posição do manípulo diferente de apagado, acende-se o indicador luminoso de funcionamento para cozer de Vidro Cerâmica.

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

Para obter a máxima performance é bom lembrar-se do seguinte:

- utilize recipientes adequados para cada um dos queimadores (veja a tabela) com o objectivo de evitar que as chamas ultrapassem o fundo dos recipientes.
- utilize sempre recipientes de fundo chato e com tampa.
- no momento em que começar a ferver, rode o botão para a posição de mínimo.

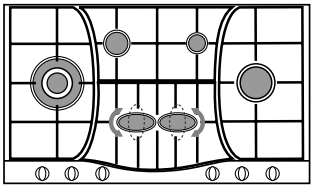
Queimador	ø Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Rápido Reduzido (RR)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Semi Peixeira (SP)	16 - 20
Coroa Tripla (TC)	24 - 26

Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos apresentados no parágrafo "Características dos queimadores e dos bicos".

***** Há somente em alguns modelos.

Conselhos práticos para a utilização dos queimadores principais "Semi-Peixeira"

A utilização dos dois queimadores como "Semi-Peixeira" de formato elíptico, giráveis de 90°, proporciona ao plano uma maior flexibilidade de utilização.



Para girar de 90° os queimadores "Semi-Peixeira" é preciso proceder da seguinte maneira :

- Certificar-se que os queimadores estejam frios.
- Alçar totalmente o queimador do seu lugar.
- Colocá-lo novamente no lugar na posição desejada.
- Certificar-se que os queimadores estejam na posição correcta.

Especialmente os dois queimadores centrais podem ser utilizados juntos ou separados, com panelas de formato e tamanho diferentes, da seguinte maneira:

- Queimador duplo com "Peixeira" para recipientes ovais (Fig.A).
- Queimador duplo para chapa para bife ou recipientes rectangulares ou quadrado de tamanho mínimo de 28 x 28 cm. (Fig.B)
- Queimador duplo para recipientes de grandes dimensões (26 - 28 cm. de diâmetro) (Fig.C).
- Queimador simples para recipientes de tamanho médio (16 - 20 cm. de diâmetro) (Fig.D).

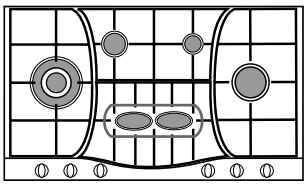


Fig. A

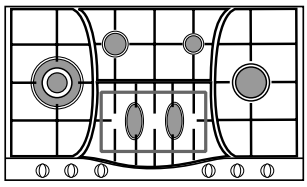


Fig. B

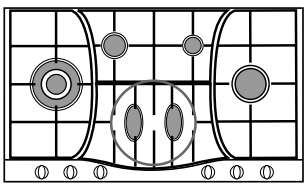


Fig. C

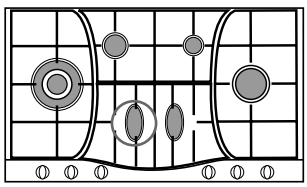


Fig. D

***** Há somente em alguns modelos.

Conselhos práticos para a utilização das chapas eléctricas *

Para evitar dispersão de calor e danos à chapa, é melhor utilizar recipientes com fundo plano e de diâmetro não inferior ao da chapa.

Posição	Placa normal ou rápida
0	Apagado
1	Cozedura de legumes, verdes ou de peixe
2	Cozedura de batatas (em vapor), sopas, grão de bico, feijão
3	Para continuar a cozedura de grandes quantid. de alimentos , minestroni
4	Estufar (médio)
5	Estufar (forte)
6	Tostar ou ferver em pouco tempo

Antes da primeira utilização, é necessário aquecer as chapas de cosedura na temperatura máxima durante aproximadamente 4 minutos, sem panela. Durante esta fase inicial, o forro de protecção endurece-se e obtém a máxima resistência.

Conselhos práticos para a utilização da chapa para bife *

Efectuar um aquecimento prévio com o manípulo na posição 12. As posições entre 1 e 8 são aconselháveis para aquecer pratos já cozidos ou para mantê-los quentes após a cozedura. A cozedura de verduras em geral, pode causar manchas difíceis de remover.

Prato	Peso (Kg)	Posção Manípulo	Pré-aque-cimento (min.)	Tempo de Cozedura (min.)
Bife de porco	0,5	12	5	15
		10		20
Bife de bezerro	0,6	12	5	10
Linguiça	0,45	10	5	20
Espetinhos de carne	0,4	12	5	14
Hambúrguer	0,4	10	5	15
Pão torrado	N° 3	11	5	2
Pão	3 fatias	11	5	3
Berinjela	3 fatias	12	5	5 – 7
Tomates assados	N°4	12	5	10 – 15

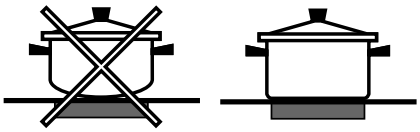
PT

Conselhos práticos para a utilização do vidro cerâmica *

Pos.	Chapa irradiadora
0	Apagada
1	Para derreter manteiga, chocolate
2	Para aquecer líquidos
3	
4	Para nata e molhos
5	
6	Para cozer com temperatura de fervura
7	
8	Para assar
9	
10	Para grandes cozidos
11	
12	Para fritar
⬬	Funcionamento com ambas as zonas de cozedura

Para obter o máximo rendimento é útil lembrar-se do seguinte :

- Na chapa de vidro cerâmica podem ser utilizados todos os tipos de panelas. É importante que o fundo seja perfeitamente chato; panelas com fundo mais grosso proporcionam uma melhor distribuição do calor.



- Utilizar panelas de diâmetro suficiente para coprir totalmente a zona de cozedura, de maneira que assegure a utilização de todo o calor disponível.

***** Há somente em alguns modelos.

- Certificar-se que o fundo da panela esteja sempre enxuto e limpo, para garantir um bom contato e uma longa vida à chapa e às próprias panelas.

- Não utilizar as mesmas panelas utilizadas para os queimadores a gás. A concentração de calor nos bicos de gás é tanta que pode deformar o fundo da panela, e portanto nunca se obterá o resultado desejado se utilizá-la depois na chapa de cozedura de Vidro cerâmica.

! A cola utilizada para sigilar o vidro pode ter deixado resíduos de graxa. É aconselhável removê-los antes de utilizar o aparelho, com um produto para limpeza não abrasivo. Durante as primeiras horas de utilização, pode ser que perceba um odor de borracha, que desaperecerá rapidamente.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Ligações eléctricas	Tensão de 220-240V ~ 50/60Hz Tensão de 220-230V ~ 50/60Hz Potência máxima absorvida: (ver quadro das características)
CE 	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 73/23/CEE de 19/02/73 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações -93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 90/336/CEE de 29/06/90 (Gás) e posteriores modificações. - 2002/96/CEE

Precauções e conselhos

Hotpoint ARISTON

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- **Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3.**
- **Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo "Posicionamento" no momento da instalação".**
- **As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.**
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"O" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Certifique-se que as pegas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não feche a tampa de vidro (se presente) com os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.
- Não deixe acesa a chapa eléctrica sem panelas.
- Não utilize panelas instáveis ou deformadas.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.
  Poder-se-á entregar o electrodoméstico desactualizado ao serviço de recolha público, levá-lo às áreas comuns apropriadas ou, se previsto na legislação nacional sobre a matéria, devolve-lo ao revendedor ao mesmo tempo que se adquire um novo produto de tipo equivalente.
  Todos os principais produtores de electrodomésticos estão activos na criação e gestão de sistemas de recolha e reciclagem de aparelhos desactualizados.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva. podem arranhar irremediavelmente a superfície.

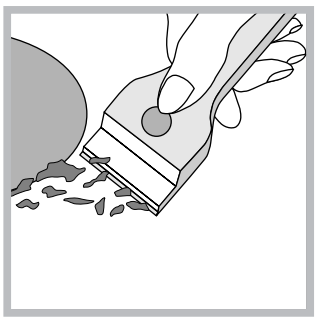
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.

- Os componentes móveis dos queimadores precisam ser lavados frequentemente com água quente e detergente, tome cuidado para eliminar as eventuais crostas.

- Nos planos com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantâneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás não estejam entupidos.

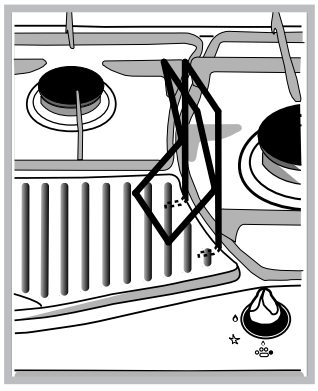
- antes de começar a cozer, a superfície da chapa deve ser limpa utilizando um pano húmido para remover a poeira ou resíduos de alimentos anteriormente cozidos. A superfície da chapa deverá ser limpa regularmente com água morna e um detergente não abrasivo. Periodicamente será necessário utilizar produtos específicos para a limpeza das chapas de cozedura de vidro cerâmica. Primeiro retirar da chapa de cozedura todos os restos de comida e gotas de gordura com, por exemplo, uma espátula de limpeza CERA (não fornecida).



Limpar a chapa de cozedura quando estiver morna, utilizar um produto de limpeza adequado (como o da linha Solutions disponível em todos os Centros de Assistência Técnica) e toalha de papel, esfregar com um pano húmido e enxugar. Folhas de papel alumínio, objectos de matéria plástica ou materiais sintéticos, que tenham derretido, e também açúcar ou alimentos com alto conteúdo de açúcar, devem ser removidos **imediatamente** da zona de cozedura ainda quente com uma espátula. Produtos de limpeza específicos formam uma camada superficial transparente que repele a sujidade, que protege também a superfície contra possíveis danos causados por alimentos com alto conteúdo de açúcar. Em nenhum caso utilizar esponjas ou produtos abrasivos, evitar também detergentes quimicamente agressivos tais como spray para forno ou produtos que removem as manchas.

- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Para mais é bom enxugar eventuais vazamentos de água.

- Aconselha-se limpar a churrasqueira enquanto estiver ainda quente, utilizando os puxadores em dotação para transportá-la do plano ao lavabo. Para remover o recipiente que está por baixo da churrasqueira é oportuno esperar que a resistência se esfrie (aproximadamente após 15 minutos).



Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricador.

Anomalias e soluções

Hotpoint ARISTON

PT

Pode acontecer do plano não funcionar ou não funcionar bem. Antes de chamar a assistência técnica, vejamos o que é possível fazer. Antes de mais nada, verifique que não haja interrupções nas redes de alimentação de gás e electricidade, especialmente se as torneiras do gás antes do plano estão abertas.

Anomalias	Possíveis causas / Solução
O queimador não se acende ou a chama não é uniforme.	• Estão entupidos os furos de saída do gás do queimador. • Estão instalados correctamente todos os componentes móveis que compõem o queimador. • Há correntes de ar nas proximidades do plano.
A chama não permanece acesa nas versões com segurança.	• O botão não foi premido até o fundo. • Não foi mantido premido até o fundo o botão durante um tempo suficiente para activar o dispositivo de segurança. • Estão entupidos os furos de saída do gás em correspondência ao dispositivo de segurança.
O queimador em posição de mínimo não permanece aceso.	• Estão entupidos os furos de saída do gás. • Há correntes de ar nas proximidades do plano. • A regulação do mínimo não está correcta.
Os recipientes são instáveis.	• O fundo do recipiente é perfeitamente plano. • O recipiente está no centro do queimador ou na da chapa eléctrica. • As grades foram invertidas.

Se, apesar de todos os controlos, o plano não funcionar e o inconveniente que observaram permanecer, chame o Centro de Assistência Técnica. Comunique:
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados e sempre recuse a instalação de peças de reposição não originais.

Bedienungsanleitung

KOCHMULDE

ES
Español, 1

PT
Português, 14

BE
Deutsch, 26

AR
عربي, 39

PH 930 MST/HA
PH 930 MT SKD/HA
PH 940 M/HA
PH 940 MS/HA
PH 940 MST/HA
PH 940 MT SKD/HA
PH 941 M/HA
PH 941 MS/HA
PH 941 MT SKD/HA
PH 960 MST/HA
PH 960 MST R/HA
PH 960 MST GH/HA
PH 941 MSTB/HA
PH 941 MSTB GH/HA
PH 941 MSTV/HA
PH 941 MSTV GH/HA

Inhaltsverzeichnis

Installation, 27-31
Aufstellung
Elektroanschluss
Anschluss an die Gasleitung
Typenschild
Merkmale der Brenner und Düsen

Beschreibung des Gerätes, 32
Geräteansicht

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 33-35
Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner
Praktische Hinweise zum Gebrauch der Elektroplatten
Praktische Hinweise zum Einsatz der Grillplatte
Praktische Hinweise zum Einsatz der Glaskeramik-Kochzone

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise, 36
Allgemeine Sicherheit
Entsorgung

Reinigung und Pflege, 37
Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung Ihres Gerätes
Wartung der Gashähne

Störungen und Abhilfe, 38

Hotpoint ARISTON

Installation

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

! Die Kochmulden sind werkseitig für den Betrieb mit (siehe Typenschild und Gaseinstellungsschild des Gerätes): Erdgas Kategorie II2E+3+ eingestellt.

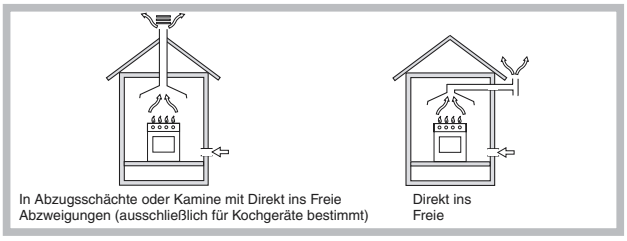
Aufstellung

! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

! Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten, und den Vorschriften der einschlägigen Norm:
NBN D51-003 und NBN D51-001 entsprechenden Räumen installiert und in Betrieb genommen werden. Folgende Anforderungen müssen gegeben sein:

- Der Raum muss mit einem Abluftsystem für die bei der Verbrennung entstehenden Abgase ausgestattet sein; dies kann entweder über einen Abzugsschacht, oder durch einen sich bei der Inbetriebnahme des Gerätes automatisch einschaltenden Elektroventilator erfolgen.



- Der Raum muss außerdem mit einem für eine einwandfreie Verbrennung notwendigen Belüftungssystem ausgestattet sein. Das erforderliche Luftvolumen darf 2 m^3/h pro kW der installierten Leistung nicht unterschreiten.

Das System kann mittels eines Belüftungsschachtes, mit Luftaufnahme direkt aus dem Freien, mit einem Nutzquerschnitt von mindestens 100 cm^2 verwirklicht werden, der so ausgelegt sein muss, dass ein unabsichtliches Verstopfen vermieden wird.

Oder auf indirekte Weise durch angrenzende Räume, die mit einem ins Freie führenden Belüftungsschacht, wie oben angegeben, versehen sind, bei denen es sich nicht um Gebäudeteile gemeinsamen Gebrauchs, noch um Räumlichkeiten, in denen Brandgefahr bestehen kann oder um Schlafzimmer handeln darf.

- Die Flüssiggase, die schwerer als Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich. Räume, in denen Gasflaschen mit GPL-Flüssiggas gelagert werden, müssen demnach in Bodenhöhe mit geeigneten Abzugsöffnungen ins Freie ausgestattet werden, damit das Gas im Falle eventueller Gasverluste nach unten hin abziehen kann. Demnach dürfen GPL-Flüssiggasflaschen nicht in Räumlichkeiten, die unter der Erde liegen (Keller usw.) installiert oder gelagert werden, auch dann nicht, wenn sie bereits leer oder nur noch halb gefüllt sein sollten. Es ist empfehlenswert, nur die in Verwendung befindliche Gasflasche im Raum zu bewahren, und diese so aufzustellen, dass sie keiner direkten Einwirkung von Wärmequellen (Backöfen, Kamine, Öfen usw.), die einen Temperaturanstieg von mehr als 50°C bewirken könnten, ausgesetzt wird.

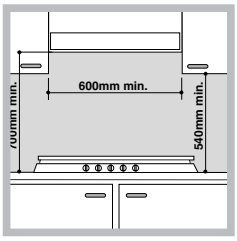
Einbau

Die Gas- und Kombi-Kochmulden sind mit einem Schutzgrad des Typs X gegen Überhitzen ausgelegt und können somit neben Schränke installiert werden, deren Höhe die der Arbeitsplatte nicht überschreiten. Um eine korrekte Installation der Kochmulde zu gewährleisten, sind folgende Vorsichtsmaßregeln zu beachten:

- Angrenzende Schränke, deren Höhe die der Arbeitsplatte überschreiten, müssen einen Abstand vom Rand der Kochmulde von mindestens 600 mm aufweisen.

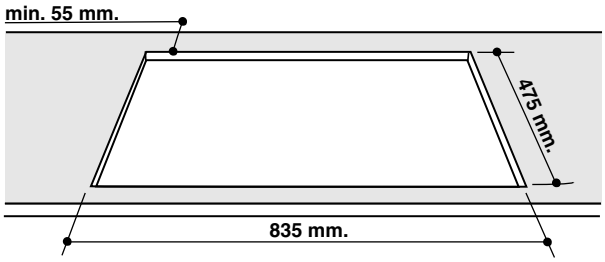
- Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Gebrauchsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren und zwar in einem Abstand von mindestens 650 mm.

- Die an die Dunstabzugshaube angrenzenden Hängeschränke sind in einem Abstand von mindestens 420 mm von der Arbeitsplatte aufzuhängen (*siehe Abbildung*).

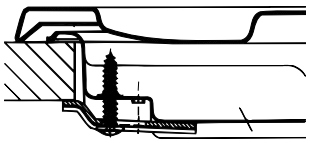


Sollte die Kochmulde unter einem Hängeschrank installiert werden, muss zwischen Hängeschrank und Arbeitsplatte ein Abstand von mindestens 700 mm bestehen (*siehe Abbildung*).

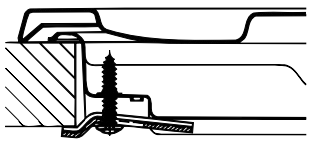
- Der Schrankausschnitt muss die auf der Abbildung angegebenen Abmessungen aufweisen. Die Kochmulde wird mit Hilfe von Haken auf der zwischen 20 und 40 mm starken Arbeitsplatte befestigt. Um eine optimale Befestigung der Kochmulde zu gewährleisten, sollten sämtliche zur Verfügung stehenden Haken verwendet werden.
- Wird die Kochmulde nicht über einem Einbaubackofen installiert, ist unter der Kochmulde eine Holzplatte zur Isolierung anzubringen. Dabei muss ein Mindestabstand von 20 mm von der Kochmuldenunterseite eingehalten werden.



Haken-Befestigungsschema

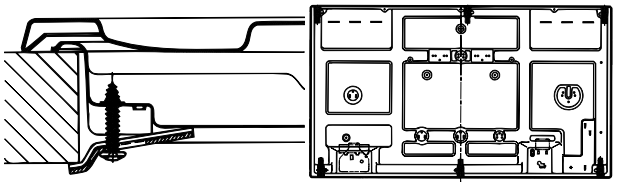


Position der Haken für Arbeitsplatten **H=20mm**



Position der Haken für Arbeitsplatten **H=30mm**

Vorne



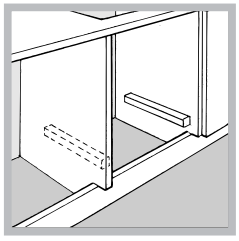
Position der Haken für Arbeitsplatten **H=40mm**

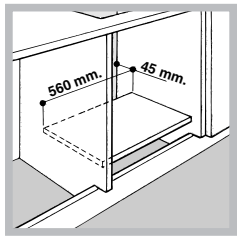
Hinten

! Verwenden Sie die im Beipack “Zubehör” befindlichen Haken.

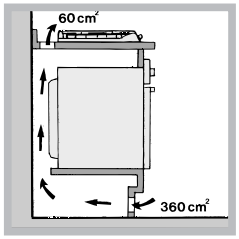
Belüftung

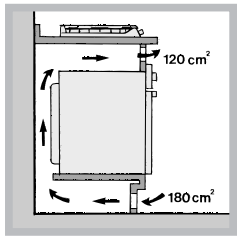
Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (*siehe Abbildungen*).





Nel caso di installazione sopra un forno da incasso senza ventilazione forzata di raffreddamento, per consentire un’adeguata areazione all’interno del mobile vanno garantite delle prese d’aria di ingresso e di uscita. Possibili esempi di montaggio sono illustrati nelle figure sottostanti.





Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Kochmulden sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf der Unterseite der Kochmulde) angegebenen Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt. Der Erdleiter des Kabels ist gelb/grün. Wird die Kochmulde über einem Einbaubackofen installiert, müssen der Elektroanschluss der Kochmulde sowie der des Backofens getrennt voneinander vorgenommen werden. Dadurch wird eine ausreichende elektrische Sicherheit gewährleistet und das Herausziehen des Backofens erleichtert.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.)

Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.
Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

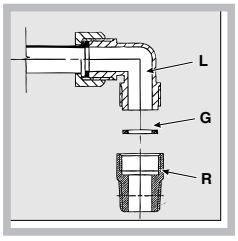
! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).

!Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

Anschluss an die Gasleitung

Der Anschluss des Gerätes an die Gasleitung oder an die Gasflasche muss gemäß den Vorschriften der gültigen Richtlinien (NBN D04-002) erfolgen und nur nachdem man sich vergewissert hat, dass es auf die Gasart, mit der es betrieben wird, eingestellt ist. Sollte dem nicht so sein, dann befolgen Sie bitte die Anleitungen des Abschnitts "Anpassung an die verschiedenen Gasarten". Bei Betrieb mit Flüssiggas aus Gasflaschen sind normgerechte Druckmesser zu verwenden. Zum Anschluss des Gerätes an die Erdgasleitung (II2E+3+) ist in erster Linie das Anschlussstück "**R**" (auf Anfrage erhältlich in Ariston-Kundendienststellen) mit der entsprechenden Dichtung "**G**" an den am Gaszuleitungsschlauch befindlichen Anschluss "**L**" (siehe Abbildung) zu montieren. Bei dem Anschlussstück handelt es sich um einen kegelförmigen 1/2-Gas-Gewindezapfen.



Der Anschluss ist mittels eines:
- starren Rohres (gemäß der Norm NBN D51-003)
- oder mittels eines durchgehenden und mit Anschlussverschraubungen versehenen Inox-Stahlschlauches vorzunehmen.

Zwischen Gerät und Gasleitung ist ein gut zugänglicher Gashahn (der Marke A.G.B.) zu installieren.

Anschluss mittels eines starren Anschlussrohres (Kupfer oder Stahl)

!Der Anschluss an die Gasleitung muss so durchgeführt werden, dass das Gerät keinerlei Zugspannungen ausgesetzt wird.
Auf der Zuleitung zum Gerät befindet sich ein orientierbares,"**L**"-förmiges Anschlussstück, dessen Dichtheit durch einen Dichtring gewährleistet wird. Muss das Anschlussstück verdreht (in eine andere Richtung gedreht) werden, ist es absolut erforderlich, den Dichtring (im Beipack) auszutauschen. Bei dem Anschlussstück für den Gaseingang handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfen.

Anschluss mittels Inox-Schläuchen mit hermetischen Wänden

Bei dem Anschlussstück für den Gaseingang handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfen. Der Anschluss bzw. das Verlegen dieser Schläuche muss so erfolgen, dass sie bei größter Ausdehnung eine Länge von 2000 mm nicht überschreiten. Stellen Sie nach erfolgtem Anschluss bitte sicher, dass der Inox-Schlauch nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommt oder an irgendeiner Stelle eingedrückt wird.

! Verwenden Sie ausschließlich Schläuche und Dichtringe, die den jeweilig gültigen inländischen Normen entsprechen.

Kontrolle auf Dichtheit

! Nach Abschluss der Installationsarbeiten überprüfen Sie bitte alle Anschlüsse auf Dichtheit; verwenden Sie hierzu auf keinen Fall eine Flamme, sondern eine Seifenlösung.

Anpassung an die verschiedenen Gasarten

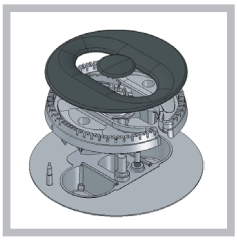
Wird die Kochmulde auf eine andere Gasart eingestellt, als die, für die sie vorgesehen wurde (ersichtlich aus dem Etikett auf der Kochmuldenunterseite oder auf der Verpackung), müssen die Düsen der Brenner auf folgende Weise ausgetauscht werden:

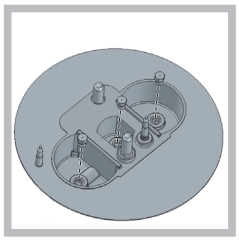
1. Nehmen Sie die Kochmuldenroste ab und ziehen die Brenner aus ihren Sitzen heraus.

2. Schrauben Sie die Düsen mit Hilfe eines 7 mm Steckschlüssels ab und ersetzen Sie sie durch die entsprechenden Düsen der neuen Gasart (siehe Tabelle 1 “Merkmale der Brenner und Düsen”).
3. Setzen Sie sämtliche Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.
4. Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit dem in unseren Kundendienst-Zentren erhältlichen Etikett der neu eingestellten Gasart.

Austausch der Düsen bei Brennern mit unabhängiger "Doppelflamme":

1. Die Kochflächenroste abnehmen und die Brenner aus ihren Sitzen herausnehmen. Die Brenner bestehen aus zwei separaten Teilen (*siehe Abbildungen*);
2. Die Düsen unter Zuhilfenahme eines 7 mm Steckschlüssels ausschrauben. Der innere Brenner verfügt über eine Düse, der äußere Brenner dagegen über zwei (derselben Abmessung). Tauschen Sie die Düsen gegen die für die neue Gasart geeigneten Düsen (siehe Tabelle 1) aus.
3. Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.



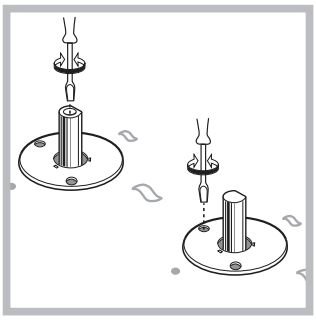


• Einstellung der Brenner-Primärluft

An den Brennern ist keine Primärlufteinstellung erforderlich.

• Minimumeinstellung

1. Drehen Sie den Brenner auf Minimum;



2. Ziehen Sie den Reglerknopf ab und verstellen Sie dann die innen oder seitlich der Gashahnstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird.
3. Vergewissern Sie sich, dass bei raschem Drehen von Maximum auf Minimum die Flamme des Brenners nicht erlischt.
4. Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement) ausgestatteten Geräten muss bei Nichtfunktionieren der Vorrichtung bei auf Minimum eingestellten Brennern der Durchfluss der Minimumleistung (durch Regulieren der Einstellschraube) erhöht werden.
5. Nach erfolgter Neuregelung sind die auf den Bypass-Linien angebrachten Siegel mit Siegellack oder ähnlichem Material zu erneuern.

! Bei Flüssiggasen muss die Einstellschraube ganz angezogen werden.

! Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit einem der neuen Gasart entsprechenden Etikett (in unseren Kundendienstzentren erhältlich).

! Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muss das Zuleitungsrohr mit einem geeigneten Druckregler (gemäß den national gültigen Normen und Vorschriften) installiert werden.

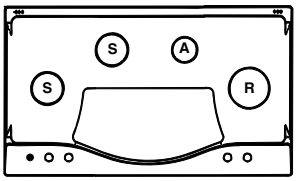
TYPENSCHILD	
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-240V ~ 50/60Hz Spannung 220-230V ~ 50/60Hz maximale Leistungsaufnahme: (siehe Typenschild)
CE 	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: - 73/23/EWG vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen. - 90/336/CEE vom 29.06.90 (Gas) und nachfolgenden Änderunge. - 2002/96/EC

Merkmale der Brenner und Düsen

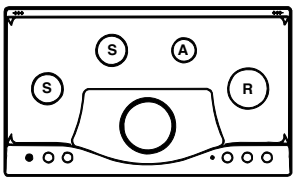
Tabelle 1

Brenner	Durch-messer	Wärme-leistung kW (p.c.s.*)		Erdgas					Flüssiggas		
				By-pass 1/100 (mm)		Düse 1/100	Menge* g/h		Düse 1/100	Menge* l/h	
	(mm)	Nom.	Red.		(1)	(mm)	***	**	(mm)	G20	G25
Starkbrenner (R)	100	3,00	0,70	41	39	86	218	214	116	286	332
Reduzierter Starkbrenner (RR)	100	2,60	0,70	41	39	80	189	186	110	248	288
Mittelstarker Brenner (S)	75	1,65	0,40	30	28	64	120	118	96	157	183
Hilfsbrenner (A)	55	1,00	0,40	30	28	50	73	71	71	95	111
Dreiflammen-kranz (TC)	130	3,25	1,30	57	57	91	236	232	133	309	360
Semi-Fischbräter (SP)	—	1,50	0,70	41	39	60	109	107	88	143	166
Versorgungs-druck	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)						28-30 20 35	37 25 45		20 15 25	25 15 30

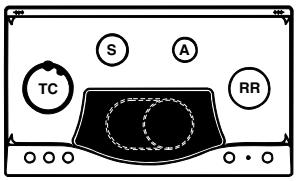
* Bie 15°C und 1013 mbar-Trockengas
Propangas oberer Heizwert = 50,37 MJ/kg
Butan oberer Heizwert = 49,47 MJ/kg
Erdgas G20 oberer Heizwert = 37,78 MJ/m^3
Erdgas G25 oberer Heizwert = 32,49 MJ/m^3



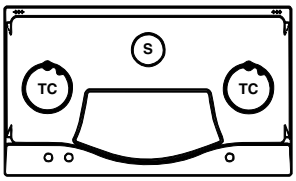
PH 940 M/HA
PH 940 MS/HA



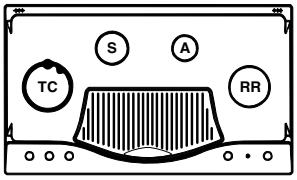
PH 941 M/HA
PH 941 MS/HA



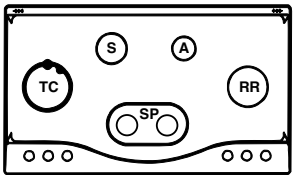
PH 941 MSTV/HA
PH 941 MSTV GH/HA



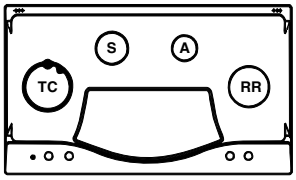
PH 930.../HA



PH 941 MSTB/HA
PH 941 MSTB GH/HA



PH 960 MST/HA
PH 960 MST GH/HA
PH 960 MST R/HA



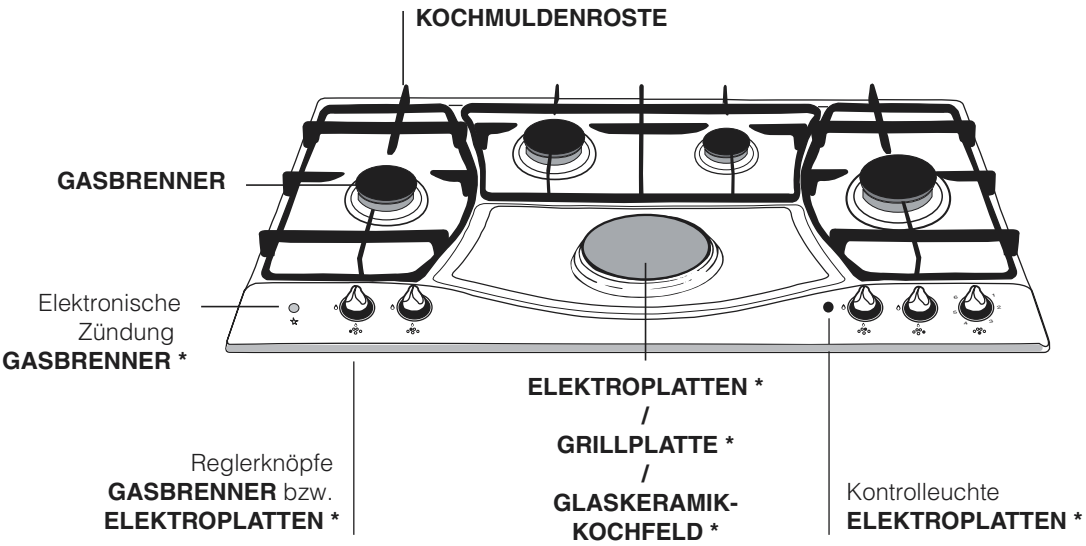
PH 940 MST/HA

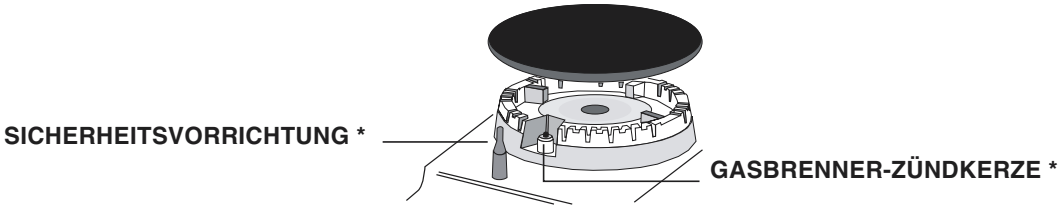
! Die Kochmulde darf nur dann über Einbaubacköfen installiert werden, wenn diese über ein Kühlgebläse verfügen.

Beschreibung des Gerätes

BE

Geräteansicht





- Betriebsanzeigeleuchte der **GLASKERAMIK-KOCHFELD / ELEKTROPLATTEN / GRILLPLATTE *:** Diese leuchtet, sobald der Reglerknopf in eine von der Position AUS abweichende Stellung gebracht wird.
- **GASBRENNER:** Diese weisen unterschiedliche Durchmesser und Leistungen auf. Wählen Sie den Brenner, der dem Durchmesser des eingesetzten Topfes entspricht.
- Reglerknöpfe für **GASBRENNER** und **ELEKTROPLATTEN GLASKERAMIK-KOCHFELD / GRILLPLATTE ***: zur Regulierung der Flamme bzw. der Leistung.
- **GASBRENNER-ZÜNDKERZE***: zur automatischen Zündung des gewählten Brenners.
- **SICHERHEITSVORRICHTUNG***: Diese spricht an, wenn die Flamme unversehens erlöschen sollte und unterbricht automatisch die Gaszufuhr.

! Die Tropfschale aus Edelstahl und die Grillplatte aus Gusseisen (befindlich im Beipack Kochmuldenroste und Brenner) müssen jeweils unter und über dem Heizwiderstand angeordnet werden, so dass sich letzterer genau zwischen beiden Teilen befindet.

***** Nur bei einigen Modellen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch

!Auf jedem Reglerknopf ist gekennzeichnet, welcher Gasflamme oder Elektroplatte* er entspricht.

Gasbrenner
Der gewählte Brenner kann mittels des entsprechenden Reglerknopfes auf folgende Einstellungen gedreht werden:

- AUS

Maximum

Minimum

Zum Anzünden einer Gasflamme führen Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner, drücken den entsprechenden Reglerknopf fest ein, und drehen diesen dann gegen den Uhrzeigersinn auf Höchstleistung.
Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestatteten Brennern muss der Reglerknopf für ca. 2-3 Sekunden gedrückt werden, bis die Vorrichtung, dank derer die Flamme automatisch gezündet wird, heiß wird.
Es genügt nämlich, auf den Reglerknopf zu drücken und ihn dann gleichzeitig nach links zu drehen. Die hierbei erzeugten Funken bewirken die Zündung des Brenners. Nach der Zündung der Flamme ist noch ein ausreichender Druck auf den Reglerknopf beizubehalten, um die Aktivierung der Sicherheitsvorrichtung zu bewirken.

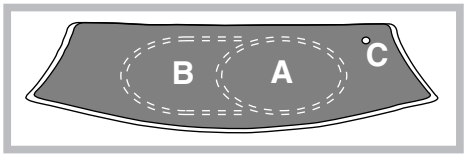
! Sollte der Brenner ungewollterweise erlöschen, drehen Sie den Reglerknopf auf Position 'AUS' und versuchen ein erneutes Anzünden erst nach Verstreichen von mindestens 1 Minute.

Zum Ausschalten des Brenners wird der Reglerknopf im Uhrzeigersinn auf die Position 'AUS' ("•") gedreht.

Glaskeramik*

Diese Kochzone ist mit zwei unter der Glaszone angebrachten Heizstrahlerelementen ausgestattet. Es besteht die Möglichkeit, das kreisförmige Heizelement „**A**" allein einzuschalten, oder, falls eine größere Kochzone erforderlich ist, auch beide Elemente „**A**" und „**B**". Zum Einschalten der kreisförmigen Kochzone „**A**" drehen Sie den Schalterknopf im Uhrzeigersinn auf eine der 12 möglichen Einstellungen. Um auch die Kochzone „**B**" einzuschalten, drehen Sie den Schalterknopf auf Einstellung 12, und daraufhin eine Raste weiter auf Position , drehen Sie daraufhin den Knopf auf eine der 12 Leistungsstufen, diejenige, die Sie einstellen möchten, zurück.
Der aufgedruckte Kreis kennzeichnet die Heizzone, die nach Einschalten glühend wird.

A. Kreisförmige Kochzone;
B.Vergrößerte Kochzone;
C.Restwärmeanzeige: Diese zeigt an, dass die Kochzone, auch wenn sie bereits ausgeschaltet wurde, noch heiß ist, und eine Temperatur von mehr als 60°C übersteigt.



Bei jeder beliebigen Einstellung, abgesehen von der der Position 'AUS', schaltet sich die Betriebsanzeigeleuchte ein.

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner

Um optimale Leistungen zu gewährleisten, ist Folgendes zu beachten:

- Verwenden Sie die für den jeweiligen Brenner geeignete Topfgröße (siehe Tabelle) um zu vermeiden, dass die Flammen über den Topfboden herausschlagen.
- Benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden und mit Deckel.
- Drehen Sie den Brenner auf klein, sobald das Gargut kocht.

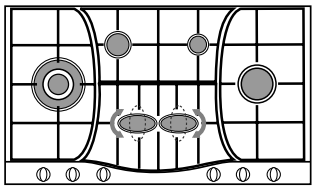
Brenner	Kochgeschirrdurchmesser (cm)
Starkbrenner (R)	24 - 26
Reduzierter Starkbrenner (RR)	24 - 26
Mittelstarker Brenner (S)	16 - 20
Hilfsbrenner (A)	10 - 14
Zweigeteilter ovaler Brenner (SP)	16 - 20
Drei Flammenkränze (TC)	24 - 26

Zur Erkennung des Brennertyps verweisen wir auf die im Abschnitt „Eigenschaften der Brenner und Düsen" befindlichen Abbildungen.

* Nur bei einigen Modellen.

Praktische Ratschläge für den Gebrauch der hinteren "Semi-Fischbrenner"

Die drei hinteren, um 90° drehbaren "Semi-Fischbrenner", elliptischer Form verleihen der Kochmulde eine höhere Einsatzflexibilität.



Drehen der "Semi-Fischbrenner" um 90°:

- vergewissern Sie sich, daß die Brenner auch kalt sind;
- ziehen Sie den Brenner komplett aus seinem Sitz heraus;
- setzen Sie ihn dann in der gewünschten Stellung ein;
- stellen Sie sicher, daß die Brenner korrekt eingesetzt wurden.

Die beiden mittleren Brenner können gemeinsam, oder, für Kochgeschirr unterschiedlicher Größen und Abmessungen, getrennt eingesetzt werden, und zwar als:

- Doppelbrenner wie ein "Bräter", für ovales Kochgeschirr (Abb.A).
- Doppelbrenner für Steakpfannen oder rechteckiges Kochgeschirr der Mindestabmessungen von 28x28 cm (Abb.B)
- Doppelbrenner für sehr große Töpfe (Durchmesser 24-26 cm) (Abb.C).
- Einzelbrenner für kleine Töpfe (Abmesser 16-20 cm) (Abb.D).

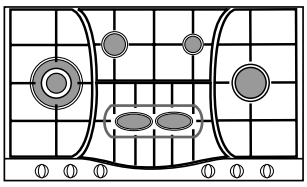


Fig. A

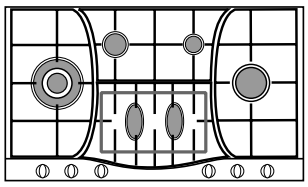


Fig. B

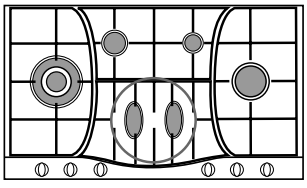


Fig. C

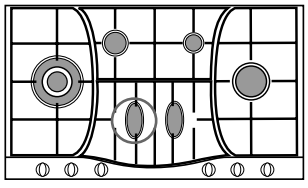


Fig. D

***** Nur bei einigen Modellen.

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Elektroplatten *

Um Wärmeverluste und Schäden an den Elektroplatten zu vermeiden, ist es ratsam, nur Kochgeschirr mit ebenen Böden zu verwenden, deren Durchmesser nicht geringer ist, als der der eingesetzten Elektroplatte.

Einstellung	Normal- oder Schnellkochplatte
0	Ausgeschaltet
1	Garen von Gemüse, Fisch
2	Kartoffeln (dämpfen) Gemüsesuppen, Kichererbsen, Bohnen
3	Weitergaren von Eintopfgerichten und Gemüsesuppen
4	Braten (mäßige Hitze)
5	Braten (starke Hitze)
6	Anbraten von Fleisch und rasches Aufkochen von Speisen

Vor erstmaliger Inbetriebnahme müssen die Elektroplatten, ohne Topf, für ungefähr 4 Minuten auf höchster Temperaturstufe erhitzt werden. Während dieser ersten Heizphase härtet der Schutzüberzug und erreicht so seine höchste Beständigkeit.

Praktische Hinweise zum Einsatz der Grillplatte *

Zum Vorheizen der Grillplatte drehen Sie den Schalterknopf auf Stufe 12. Die Stufen 1-8 eignen sich zum Aufwärmen von Fertiggerichten, oder zum Warmhalten der Speisen nach der Zubereitung. Das Grillen von Gemüse könnte Flecken verursachen, die nur sehr schwer zu entfernen sind.

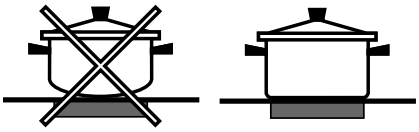
Grillgut	Gew. (kg)	Einstellung	Vorheizzeit (Min.)	Garzeit (Min.)
Schweinekoteletts	0,5	12	5	15
		10		20
Rindersteaks	0,6	12	5	10
Bratwürste	0,45	10	5	20
Fleischspieße	0,4	12	5	14
Hamburger	0,4	10	5	15
Toasts	N° 3	11	5	2
Brot	3 fette	11	5	3
Auberginen	3 fette	12	5	5 – 7
Gegrillte Tomaten	N°4	12	5	10 – 15

Praktische Hinweise zum Einsatz der Glaskeramik-Kochzone *

Pos.	Strahlerplatte
0	Ausgeschaltet
1	Zum Schmelzen von Butter und Schokolade
2	Zum Aufwärmen von Milch, Wasser usw.
3	
4	Für Cremesuppen und Saucen
5	
6	Zum Sieden
7	
8	Für Fleischbraten
9	
10	Für Suppenfleisch
11	
12	Zum Fritieren
◐	Einschalten beider Kochfelder

Um optimale Leistungen zu gewährleisten, ist Folgendes zu beachten:

- Auf einem Glaskeramikkochfeld kann jede Art von Kochgeschirr verwendet werden. Die Hauptsache ist, dass der Kochgeschirrboden perfekt eben ist; Töpfe und Pfannen mit einem stärkeren Boden gewährleisten eine bessere Hitzeverteilung.



- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.

- Stellen Sie sicher, dass die Geschirrböden stets sauber und trocken sind, damit ein optimaler Kontakt und eine lange Lebensdauer des Kochfeldes und des Kochgeschirrs gewährleistet wird.

- Benutzen Sie nicht dasselbe Kochgeschirr, das Sie für Gasherde einsetzen. Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen, demnach würden bei Einsatz desselben Geschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern die gewünschten optimalen Ergebnisse niemals erreicht.

! Der zum Abdichten des Glaskeramiks eingesetzte Leim könnte während der Lagerung Fettspuren auf dem Glas hinterlassen haben. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (keine Scheuermittel) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden ist ein leichter Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

***** Nur bei einigen Modellen.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

BE

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- **Dieses Gerät bezieht sich auf ein Einbaugerät der Klasse 3.**
- **Gasgeräte erfordern eine ordnungsgemäße Belüftung um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten. Vergewissern Sie sich deshalb davon, dass bei der Installation die im Abschnitt "Aufstellung" aufgeführten Anforderungen gegeben sind.**
- **Die Anweisungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild angegeben sind.**
- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Vermeiden Sie, dass die Stromkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (*siehe Kundendienst*).
- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.
- Schließen Sie die Glasabdeckung (falls vorhanden) nicht, wenn die Gasbrenner oder die Elektroplatte noch heiß sind.
- Lassen Sie die Elektroplatte bitte nicht eingeschaltet, wenn kein Kochgeschirr darauf steht.
- Gebrauchen Sie bitte kein unstabiles oder verformtes Kochgeschirr.

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
  Endverbraucher können ihr Elektrohaushaltsgerät zu öffentlichen Recyclinghöfen, anderen kommunalen Müllsammeleinrichtungen oder, falls durch nationales Recht erlaubt, bei einem Neukauf eines vergleichbaren Gerätes dem Händler in Obhut geben.
  Alle führenden Hausgerätehersteller arbeiten aktiv an der Erstellung eines Systems zur Sammlung und Entsorgung von Elektrohaushalts-Altgeräten.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

! Der Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln, wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme, die die Oberfläche der Kochmulde hoffnungslos beschädigen würden, ist zu vermeiden.

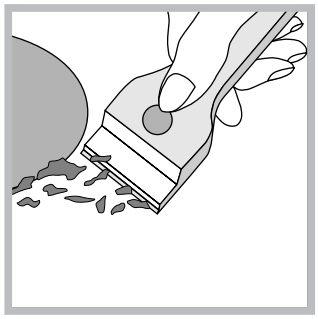
! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Zur täglichen Pflege genügt es, die Kochmulde mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.

- Die abnehmbaren Teile müssen regelmäßig mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt und von eventuellen Verkrustungen befreit werden.

- Bei den mit automatischer Zündung versehenen Kochmulden müssen die Spitzen der elektronischen Zündvorrichtungen häufig sorgfältig gereinigt werden, wobei zu kontrollieren ist, dass die Löcher der Flammenkränze nicht verstopft sind.

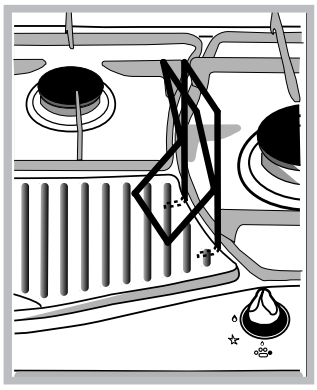
- Reinigen Sie das Kochfeld vor jedem Kochbeginn mit einem feuchten Tuch, um Staub oder alte Essensreste zu beseitigen. Die Oberflächen des gesamten Kochfeldes sind regelmäßig mit lauwarmer milder Spüllauge zu reinigen. Glaskeramikfelder sollten von Zeit zu Zeit auch mit einem entsprechenden, im Handel erhältlichen Spezialreiniger behandelt werden. Entfernen Sie zuerst sämtliche Speisereste und Fettspritzer mit einem geeigneten Schaber, z.B. (nicht mitgeliefert).



Reinigen Sie das Kochfeld, wenn es noch lauwarm ist, (beispielsweise das Linie Solutions, welches in allen Kundendienst-Zentren der Firma Merloni Elettrodomestici erhältlich ist) verwenden Sie hierzu weiches Küchenpapier und ein geeignetes Reinigungsmittel, reiben Sie es daraufhin mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie es abschließend sorgfältig ab.Versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste oder stark zuckerhaltige Speisereste müssen **sofort** mit einem Schaber von der noch heißen Kochzone entfernt werden. Spezialreiniger bilden eine durchsichtige Schutzschicht, die den Staub abstößt. Diese schützt die Oberfläche auch vor eventuellen Schäden, die durch stark zuckerhaltige Speisen verursacht werden könnten. Verwenden Sie absolut keine Scheuerschwämme oder sonstige Scheuermittel. Auch scharfe Reinigungsmittel wie Backofensprays oder Fleckenmittel sind zu vermeiden.

- Auf den Edelstahlteilen können Flecken hinterbleiben, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Übergekochtes Wasser muss ebenfalls beseitigt werden.

- Es empfiehlt sich, die Grillplatte zu reinigen, wenn diese noch warm ist (verwenden Sie die entsprechenden Griffe, um sie ins Spülbecken zu versetzen). Bevor Sie die unter der Grillplatte befindliche Tropfschale herausnehmen, ist es ratsam abzuwarten, dass der Heizwiderstand erkaltet (ungefähr 15 Minuten).



Wartung der Gashähne

Im Laufe der Zeit könnte der Gashahn blockieren oder sich nur schwer drehen lassen. In einem solchen Fall ist der Hahn auszutauschen.

! Diese Arbeit darf nur durch einen vom Hersteller anerkannten Techniker durchgeführt werden.

Störungen und Abhilfe

BE

Bevor Sie bei eventuellen Betriebsstörungen den Kundendienst anfordern, sollten einige Kontrollen vorab durchgeführt werden. Vergewissern Sie sich in erster Linie, dass auch keine Unterbrechung in der Strom- bzw. Gaszufuhr Ihrer Anlage besteht, vor allem, ob der Gashaupthahn auch aufgedreht wurde.

Störungen	Mögliche Ursachen / Lösungen
Der Brenner zündet bzw. hält die Flamme nicht.	• die Gasaustrittsöffnungen der Gasbrenner verstopft sind; • alle abnehmbaren Brennerteile ordnungsgemäß montiert wurden; • Durchzug in Kochmuldennähe besteht;
Bei den mit Sicherheitsvorrichtungen versehenen Modellen erlischt die Flamme.	• der Reglerknopf auch bis zum Anschlag durchgedrückt wurde; • der Reglerknopf lange genug gedrückt wurde, um die Aktivierung der Sicherheitsvorrichtung zu ermöglichen; • die direkt an der Sicherheitsvorrichtung befindlichen Gasaustrittsöffnungen verstopft sind.
Bei Einstellung des Brenners auf Minimum erlischt die Flamme.	• die Gasaustrittsöffnungen verstopft sind; • Durchzug in Kochmuldennähe besteht; • das Minimum korrekt eingestellt ist.
Das Kochgeschirr steht nicht sicher.	• der Topfboden auch vollständig eben ist; • der Topf auch genau auf die Brennermitte gestellt wurde; • die Kochmuldenroste vertauscht wurden.

Sollte Ihr Gerät trotz aller Kontrollen nicht funktionieren bzw. die Störung weiter bestehen bleiben, dann fordern Sie bitte den nächstliegenden Kundendienst an. Geben Sie bitte Folgendes an:
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.

!Beauftragen Sie bei einem Defekt niemals einen nicht autorisierten Kundendienst bzw. Techniker und lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.

تعليمات التشغيل

رف تسخين

AR

المحتويات

التركيب، 43-40
تحديد الموضع
التوصيلات الكهربائية
توصيل الغاز
لوحة البيانات
مواصفات المحارق والفوهات

وصف الجهاز، 44
نظرة عامة

التشغيل والاستخدام، 47-45
نصيحة عملية لاستخدام المحارق
نصيحة عملية لاستخدام صفائح التسخين الكهربائية
نصيحة عملية لاستخدام المشواة
نصائح عملية لاستخدام وحدة زجاج السيراميك

وسائل حذر ونصائح، 48
الوقاية العامة
التخلص

الصيانة والعناية، 49
إيقاف تشغيل الجهاز
تنظيف الجهاز
صيانة حنفية الغاز

استكشاف المشاكل وحلها، 50

ES Español , 1
PT Português, 14
BE Deutsch, 26
AR **عربي, 39**

PH 930 MST/HA
PH 930 MT SKD/HA
PH 940 M/HA
PH 940 MS/HA
PH 940 MST/HA
PH 940 MT SKD/HA
PH 941 M/HA
PH 941 MS/HA
PH 941 MT SKD/HA
PH 960 MST/HA
PH 960 MST R/HA
PH 960 MST GH/HA
PH 941 MSTB/HA
PH 941 MSTB GH/HA
PH 941 MSTV/HA
PH 941 MSTV GH/HA

Hotpoint ARISTON

التركيب

AR

! قبل تشغيل جهازك الجديد، يرجى قراءة نشرة المعلومات هذه بعناية. إنه يحتوي على معلومات هامة للاستخدام الآمن، لتركيب الجهاز والعناية به.

! الرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لمراجعتها في المستقبل. قم بتحويلها إلى مالكي الجهاز الجدد الممكنين.

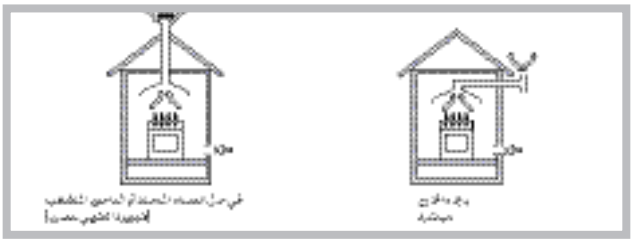
تحديد الموضع

! أبعد مواد التعبئة عن متناول يد الأولاد. يمكنها أن تلحق خطر الاختناق (**انظر وسائل الحذر والنصائح**).

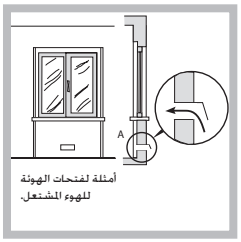
!يجب تركيب الجهاز من قبل خبير مؤهل بموجب التعليمات المزودة. التركيب غير الصحيح يمكن أن يلحق الأذى بالناس وبالحيوانات أو أن يلحق الضرر بالأملاك.

! يجب تركيب هذه الوحدة واستخدامها في غرف دائمة التهوئة، وفقا لمعايير التعامل البريطانية: B.S. 6172 / B.S. 5440, Par. 2 و B.S. 6891 الإصدارات الحالية. يجب التقيد بالمتطلبات التالية:

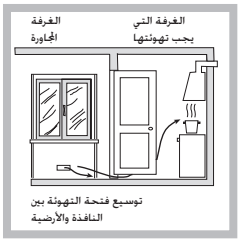
- على الغرفة أن تكون مزودة بنظام لإخراج الهواء أي دخان ناتج عن الحرق. يجب لهذا النظام أن يشتمل على مدخنة أو على مروحة كهربائية تبدأ العمل أوتوماتيكيا عند تشغيل الجهاز.



- على الغرفة أن تسمح أيضا بانتشار الهواء الكافي، لأن الهواء ضروري لحدوث عملية الاحتراق بشكل طبيعي. على تدفق الهواء ألا يقل عن 3 متر/ساعة لكل كيلواط من الطاقة المستهلكة.



نظام انتشار الهواء يجب أن يستوعب الهواء من الخارج مباشرة بواسطة شبكة من الأنابيب يكون مقطعها الداخلي لا يقل عن 100 سم مربع؛ على الفتحة ألا تكون معرضة لأي نوع من الانسدادات.



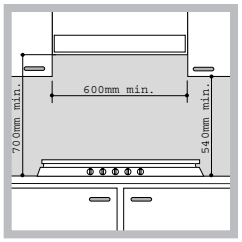
يمكن للنظام أن يقوم بتزويد الهواء الضروري لعملية الاحتراق مباشرة، مثل من الغرف المجاورة المزودة بأنابيب توزيع الهواء كما هو مفصل أعلاه. على أية حال، على هذه الغرفة ألا تكون غرف مشتركة، غرف نوم أو غرف يمكن أن تلحق خطر الاحتراق.

- الغازات البترولية السائلة تنخفض إلى الأرض لأنها أثقل من الهواء. لذلك، على الغرف التي تحتوي على اسطوانات غاز بترولي سائل أن تكون مزودة بفتحات لتتيح للغاز الخروج في حال حدوث تسرّب. نتيجة لذلك، على اسطوانات الغازات البترولية السائلة، سواء الممتلئة بأكملها أو جزئيا، ألا يتم تركيبها أو تخزينها في الغرف ومناطق التخزين التي تقع تحت مستوى سطح الأرض (الأقبية وما شابه). يوصى بإبقاء الاسطوانة المستخدمة فقط في الغرفة، بحيث يتم وضعها بعيدا عن مصادر الحرارة المباشرة (الأفران، المواقد المدافئ وما شابه ذلك). يمكن لذلك أن يجعل الاسطوانة تصل إلى درجة حرارة تتعدى 50°C.

ملاءمة الجهاز

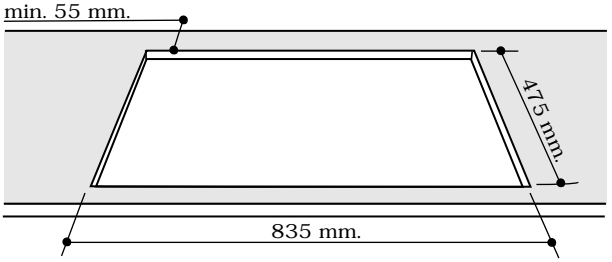
يتم تصنيع رفوف الغاز والرفوف المختلطة بدرجة النوع X من الحماية ضد التسخين الزائد. يجب التقيّد بالتحذيرات الأولية التالية عند تركيب رف التسخين:

- على خزائن المطبخ المجاورة للجهاز أن تكون متلائمة مع الجهاز وأن تكون أعلى من الجزء العلوي من رف التسخين بما لا يقل عن 600 ملم من طرف الرف.
- يجب تركيب المداخن بموجب أدلة تعليمات التركيب الخاصة بها وببعد لا يقل عن 650 ملم عن الرف.
- قم بموضعة خزائن الحائط المجاورة للداخون على ارتفاع لا يقل عن 420 ملم عن الرف (**انظر الرسم**).

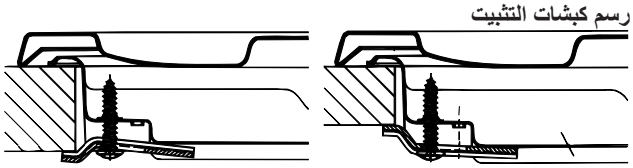


إذا تم تركيب رف التسخين تحت خزانة حائط فيجب للأخيرة أن تكون على بعد لا يقل عن 700 ملم فوق الرف (**أنظر الرسم**).

- على تجويف التركيب أن يخضع للمقاييس المبينة في الرسم. كبشات التثبيت مزوّدة وهي تتيح لك تثبيت الرف على مسطحات يتراوح سمكها بين 20 وحتى 40 ملم. لضمان تثبيت رف التسخين بأمان، نحن نوصي باستخدام كل الكبشات المزوّدة.



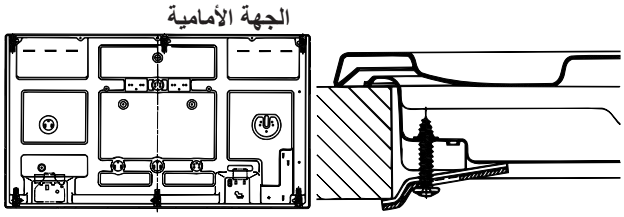
رسم كبشات التثبيت



موضع التعليق
إلى الجهة العلوية **الارتفاع = 20 ملم**
ملم

موضع التعليق
إلى الجهة العلوية **الارتفاع = 30**

AR



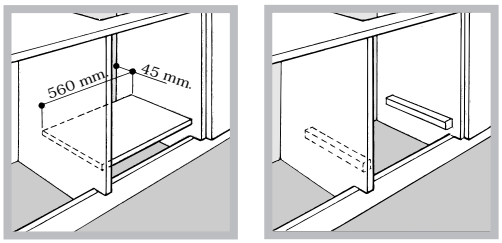
موضع التعليق
إلى الجهة العلوية **الارتفاع = 40 ملم**

! استخدم الكبشات الموجودة في "حزمة الأدوات الملحقة"

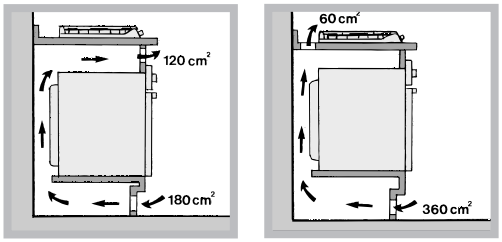
- عندما لا يتم تركيب الرف فوق فرن مبني، يجب تركيب لوحة خشبية لتكون عازلا. يجب وضعها بحد أدنى من مسافة 20 ملم عن الجزء الأسفل من الرف.

التهوئة

للتأكد من تزويد تهوئة كافية، يجب إزالة اللوحة الخلفية من الخزانة. يجب تركيب الفرن بحيث يكون موضوعا على شريحتين من الخشب، أو على مسطح مستو تماما بفتحة تكون على الأقل 560 x 45 ملم (أنظر الرسم).



عند التركيب فوق فرن مبني من دون تهوئة، تأكد من وجود فتحات لدخول وخروج الهواء لتهوئة الجزء الداخلي من الخزانة بشكل ملائم.



التوصيلات الكهربائية

الرفوف المزودة بكبل تغذية طاقة ثلاثي الأقطاب، مصممة لتعمل مع تغيير فولطية الدائرة الكهربائية والتردد المشار إليهما على لوحة بيانات الجهاز (هذه موجودة في الجزء الأسفل من الجهاز). سلك الأرضي الموجود في الكبل مغطى بتغليف أخضر وأصفر. إذا وجب تركيب الجهاز فوق فرن كهربائي مبني، يجب تمديد التوصيل الكهربائي للرف وللفرن كل على حدة، وذلك للأمان الكهربائي ولجعل إخراج الفرن أسهل.

توصيل كبل تزويد الكهرباء بالشبكة الكهربائية الرئيسية

ركّب شمعة إشعال مطابقة للمواصفات بما يتلاءم مع الجهد المشار إليه على لوحة البيانات.

يجب توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية مباشرة باستخدام قاطع دائرة أحادي القطب مع فتحة تماس من 3 ملم على الأقل بين الجهاز والشبكة الكهربائية الرئيسية. على قاطع الدائرة أن يلائم الشحنة المشار إليها ويجب أن يتوافق مع المواصفات الكهربائية الحالية (يجب عدم اعتراض سلك الأرضي من قبل قاطع الدائرة). على كبل التزويد ألا يلامس الأسطح ذات درجة الحرارة التي تتعدى 50 درجة مئوية.

! على من يقوم بالتركيب أن يتأكد من أن التوصيلات الكهربائية الصحيحة قد تم إنجازها وأنها تتوافق تماما مع قواعد الوقاية.

قبل التوصيل بتزويد الطاقة، تأكد من أن:

- الجهاز مؤرض وشمعة الاشتعال تذعن للقانون.
- المقبس يصمد أمام الطاقة القصوى في الجهاز، المشار إليها في لوحة البيانات.
- الجهد الكهربائي في نطاق يتراوح بين القيم المشار إليها في لوحة البيانات.
- أن المقبس متوافق مع قابس الجهاز. إذا لم يكن المقبس متوافقا مع القابس، أطلب من فنيّ مؤهل أن يقوم بتغييره. لا تستخدم كبلات الإطالة أو المقابس المتعددة.

! بعد أن تم تركيب الجهاز، يجب أن يكون كبل تزويد الطاقة والمقبس الكهربائي قابلين للوصول السهل.

! على الكبل ألا يكون معوجا أو مضغوطا.

! يجب فحص الكبل بانتظام وتبديله من قبل فنّي مؤهل فقط (أنظر المساعدة).

! لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.

توصيل الغاز

يجب وصل الجهاز بتزويد الغاز الرئيسي أو أنبوبة الغاز وفقا للإرشادات الوطنية سارية المفعول. قبل إنجاز التوصيل، تأكد من أن الطباخ يتوافق مع تزويد الغاز الذي تنوي استخدامه. إذا لم يكن الأمر كذلك، اتبع التعليمات المشار إليها في الفقرة "الملائمة مع أنواع الغاز المختلفة."

عند استخدام الغاز السائل من اسطوانة، قم بتركيب منظّم ضغط يتوافق مع القوانين الوطنية سارية المفعول.

! افحص كون ضغط تزويد الغاز يتلاءم مع القيم المشار إليها في الجدول 1 ("جدول مواصفات المحرق والفوهة"). هذا سيضمن أمان عمل جهازك واستقراره عند العناية باستهلاك الطاقة.

التوصيل بأنبوبة صلبة (نحاس أو فولاذ)

! يجب إنجاز التوصيل بنظام الغاز بشكل لا يسمح بإحداث أي جهد من أي نوع على الجهاز.

هناك أنبوبة على شكل **L** مثبتة على نقطة دخول تزويد الجهاز ومثبت عليها صمام بهدف تحاشي التسربات. يجب تبديل الصمام دائما بعد تدوير تثبيت الصمام (الصمام مزود مع الجهاز). تثبيت أنبوب الغاز هو بواسطة موصّل غاز اسطواني 1/2 ذكري.

توصيل أنبوب فولاذي مقاوم للصدأ ودون توصيلات مرحلية بملحق داخل فتحة.

تثبيت أنبوب الغاز هو بواسطة موصّل غاز 1/2 ذكري.

هذه الأنابيب يجب تثبيتها بحيث لا يتعدى طولها 2000 ملم مع كل الإطالات. بعد إتمام التركيب، تأكد من أن الأنبوب المعدني المرن لا يلامس أية أجزاء متحركة وهو غير مضغوط.

! استخدم فقط الأنابيب والصمامات التي تتوافق مع الأنظمة الوطنية سارية المفعول.

فحص قوة التوصيل

! عند اكتمال عملية التركيب، افحص تثبيت الخرطوم لوجود تسربات باستخدام الصابون السائل. لا تستخدم اللهب أبدا.

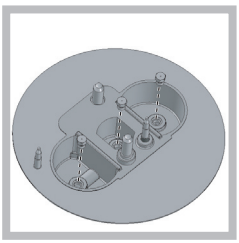
يتلاءم مع أنواع مختلفة من الغاز

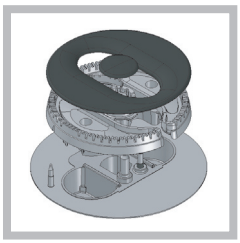
لملاءمة الرف لأنواع الغاز غير النوع الافتراضي (المشار إليه في لوحة البيانات الموجودة على قاعدة الرف أو على العبوة)، يجب تبديل فوهات الرف كما يلي:

1. أزل شبكات الرف واسحب المحارق عن قواعدها.
2. قم بفك الفوهات لولبيا باستخدام مفتاح شق 7 ملم، وبدلها بالفوهات الملائمة للنوع الجديد من الغاز (أنظر الجدول 1 "مواصفات المحارق والفوهات").
3. أعد جمع الأجزاء متبعا العملية أعلاه بترتيب عكسي.
4. بعد انتهاء العملية، قم بتبديل لاصقة القيم القديمة بواحدة تحتوي على النوع الجديد المستخدم من الغاز. هذه اللاصقة متوفرة في مراكز الخدمة التابعة لنا.

تبديل فوهات في محارق ذات "اللهب المزدوج":

1. أزل الشبكات وأخرج المحارق من مواضعها. المحرق مؤلف من جزئين منفصلين (انظر الرسم)؛
2. فك المحارق بواسطة مفتاح شق 7 ملم. المحرق الداخلي مزود بفوهة، المحرق الخارجي مزود بفوهتين (من نفس الحجم). قم بتبديل الفوهات بطرازات تتلاءم مع النوع الجديد من الغاز (انظر الجدول رقم 1).
3. أعد العناصر بواسطة تكرار الخطوات بالترتيب العكسي.



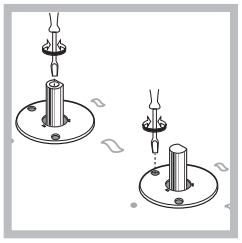


- ضبط الهواء الأولي للمحارق:

لا يحتاج إلى ضبط.

- إعداد المحارق إلى الحد الأدنى:

1. أدر الحنفية إلى الحد الأدنى من اللهب.
2. أخرج المفتاح واضبط برغي المعايرة، الموجود داخل أو إلى جانب محور الحنفية، حتى يصبح اللهب صغيرا ولكن مستقرا.



3. بعد إعداد اللهب إلى الحد الأدنى، بينما يكون المحرق مشتعلا، قم بتبديل وضع الحنفية بسرعة من الحد الادنى إلى الحد الأقصى وبالعكس عدة مرات، وافحص فيما إذا كان اللهب ينطفئ.
4. بعض الأجهزة مزودة بجهاز أمان (مزدوجة حرارية). إذا فشل عمل الجهاز عندما يتم إعداد اللهب للحد الأدنى، ارفع إعداد اللهب هذا باستخدام برغي المعايرة.
5. بعد إتمام الإعداد، أعد الصمامات إلى مكانها على التقاطعات، باستخدام شمع إحكام أو مادة مشابهة.

! إذا تم توصيل الجهاز بتزويد غاز سائل، على برغي المعايرة أن يكون مثبتا بإحكام قدر الإمكان.

! بعد إتمام هذه العملية، قم بتبديل لاصقة القيم القديمة بواحدة تحتوي على النوع الجديد المستخدم من الغاز. هذه اللاصقات متوفرة في مراكز الخدمة التابعة لنا.

! من الممكن أن يكون ضغط الغاز المستخدم مختلفا (أو يختلف قليلا) عن الضغط الموصى به، فلذلك يجب ملائمة منسق ضغط مع فتحة الخرطوم (للتوافق مع الأنظمة الوطنية).

لوحة البيانات	
التوصيلات الكهربائية	فولطية من 220-240V ~ 50/60Hz فولطية من 220-230V ~ 50/60Hz الحد الأقصى من الطاقة المستهلكة (انظر لوحة البيانات)
CE 	يذعن هذا الجهاز لإرشادات السوق الأوروبية المشتركة التالية: 37/20/91 -CEE/32/37 من تاريخ (جهد منخفض) والتعديلات اللاحقة 98/50/30 -CEE/633/98 من تاريخ (تطابق المغناطينسية الكهربائية) والتعديلات اللاحقة 22/07/93 -93/68/EEC من تاريخ والتعديلات اللاحقة. 09/60/92 -CEE/633/09 من تاريخ (الغاز) والتعديلات اللاحقة. CE/69/2002 -

Hotpoint ARISTON

AR

مواصفات المحارق والفوهات

الجدول 1

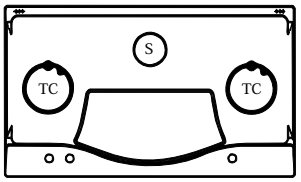
المحرق	القطر (ملم)	الطاقة الحرارية كيلوواط (*.p.c.s)		الأنبوب المرحلي 100/1 (ملم)		فوّهة 100/1	الغاز السائل التدفق* غرام/ساعة		الفوهة 100/1	الغاز الطبيعي التدفق* لتر/ساعة
		.Nom	.Red		(1)	(ملم)	***	**	(ملم)	
سريع (واسع) ((R))	100	3.00	0.7	41	39	86	218	214	116	286
سريع مقلل (RR)	100	2.60	0.7	41	39	80	189	186	110	248
نصف سريع (متوسط)(S)	75	1.65	0.4	30	28	64	120	118	96	157
إضافي (صغير) (A)	55	1.00	0.4	30	28	50	73	71	71	95
تاج ثلاثي (TC)	130	3.25	1.3	60	57	91	236	232	133	309
محرق نصف سمك (PS)	-	1.50	0.7	41	39	60	109	107	88	143
ضغط التزويد	عادي (مليبار) أدنى (مليبار) أقصى (مليبار)						30-28 20 35	37 25 45		20 17 25

* في 15 درجة مئوية و 1013 مليبار - غاز جاف
** بروبان P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** بوتان P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
طبيعي P.C.S. = 37.78 MJ/m³

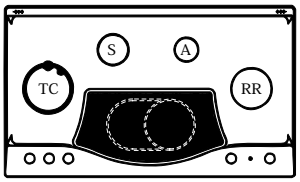
الجدول 1 (للهنغارية)

المحرق	G 20		G 25.1		G 30	
	الطاقة الحرارية kW	الفوهة 100/1 (ملم)	الطاقة الحرارية kW	الفوهة 100/1 (ملم)	الطاقة الحرارية kW	الفوهة 100/1 (ملم)
سريع مقلل (RR)	2,45	110	1,90	110	2,30	80
نصف سريع (متوسط) (S)	1,60	96	1,25	96	1,50	64
إضافي (صغير) (A)	0,90	71	0,65	71	0,90	50
تاج ثلاثي (TC)	3,15	133	2,45	133	2,90	91
محرق نصف سمك (PS)	1,50	88	1,15	88	1,40	60
ضغط التزويد	25 مليبار		25 مليبار		30 مليبار	

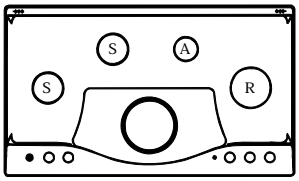
في 15 درجة مئوية و 1013 مليبار - غاز جاف
P.C.I. G20 35,9 MJ/M3
P.C.I. G30 122,8 MJ/M3
P.C.I. G25.1 30,9 MJ/M3



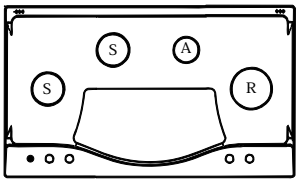
PH 930.../HA
PH 941 MSTV GH/HA



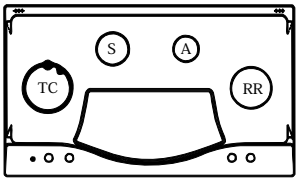
PH 941 MSTV/HA



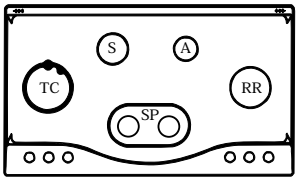
PH 941 M/HA
PH 941 MS/HA



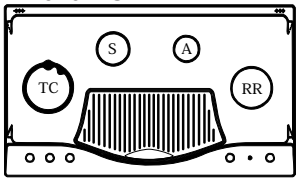
PH 940 M/HA
PH 940 MS/HA



PH 940 MST/HA
PH 960 MST R/HA



PH 960 MST/HA
PH 960 MST GH/HA
PH 960 MST R/HA



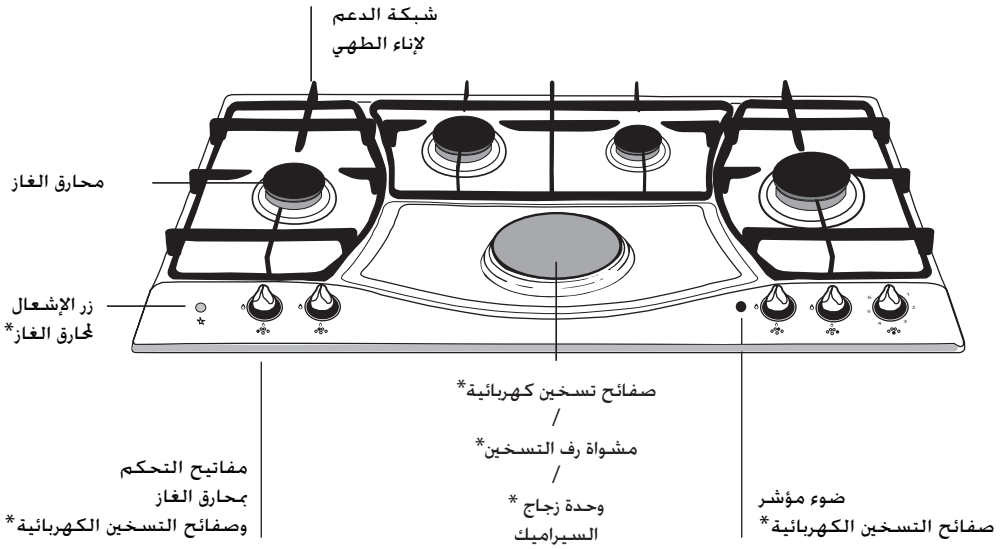
PH 941 MSTB/HA
PH 941 MSTB GH/HA

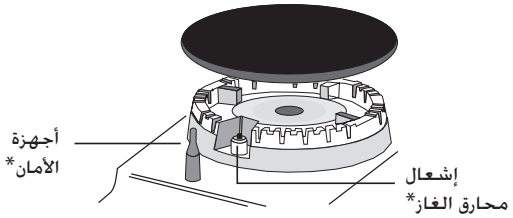
! يمكن تركيب الرف فوق الأفران المبنية المزودة بنظام تهوئة فقط..

وصف الجهاز

AR

نظرة عامة





- يضيء **ضوء مؤشر صفيحة التسخين الكهربائية/ مشواة رف التسخين/ وحدة زجاج السيراميك*** طالما بقي مفتاح الاختيار ليس بوضع "موقف".
- **محارق الغاز** تختلف من ناحية الحجم والقوة. استخدم قطر إناء الطهي لاختيار أفضل محرق للطهي عليه.
- مفاتيح التحكم **بمحارق الغاز وصفائح التسخين الكهربائية / مشوة رف التسخين / وحدة زجاج السيراميك *** تضبط الطاقة أو حجم اللهب.
- **قداحة** محرق الغاز * تتيح إشعال محرق معين أوتوماتيكيا.
- **جهاز الأمان *** يوقف تدفق الغاز في حال انطفأ اللهب فجأة.

! صينية الشحوم المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ والمشواة المصنوعة من الحديد الصب، موجودان في عبوة المحرق والموقد، يجب تريكبهما على التتالي، تحت أو فوق عنصر التسخين الكهربائي بحيث يكون ذلك العنصر محصورا بينهما.

* متوفر في طرازات معينة فقط.

الوضع الملائم لمحرق الغاز أو صفيحة التسخين الكهربائية* يظهر **!** على كل مفتاح.

محارق الغاز

يمكن معايرة كل محرق بأحد الإعدادات التالية باستخدام مفتاح التحكم الملائم:

- موقّف
- الحد الأقصى
- الحد الأدنى

لإشعال أحد المحارق، قم بإشعال عود كبريت أو قداحة بجانب المحرق، وفي نفس الوقت، اضغط المفتاح الملائم إلى الأسفل وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى الحد الأقصى.
إذا كان المحرق مزودا بجهاز أمان، يجب ضغط المفتاح لحوالي 2-3 ثوان للإتاحة للجهاز الأوتوماتيكي بإبقاء اللهب مشتعلا حتى يسخن.
عند استخدام الطرازات المزودة بزر إشعال، أشعل المحرق الملائم بواسطة الضغط على الزر الملائم إلى الأسفل قدر الإمكان وإدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة باتجاه الحد الأقصى.

! إذا انطفأ اللهب فجأة، قم بإطفاء المحرق وانتظر لدقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعاله.

لإطفاء المحرق، أدر المفتاح باتجاه عقارب الساعة حتى يتوقف (عند الوصول إلى الوضع "•").

وحدة زجاج السيراميك*

رف التسخين هذا مزود بعناصر تسخين متكاملة ثنائية الحلقة موجودة تحت الزجاج. من الممكن تشغيل الجزئ الدائري فقط من العنصر (iالمشار إليه بالحرف **"A"**) أو يمكن زيادة مساحة مسطح التسخين بواسطة إدارة كل من **"A"** و **"B"**. لتشغيل العنصر الدائري **"A"** فقط، أدر المفتاح باتجاه عقارب الساعة إلى أي من الـ 12 إعداد المتوفرة. لإضافة المقطع "B" أدر المفتاح إلى الوضع 12 ثم اضغطه إلى الإعداد. ثم تابع بواسطة الضغط على المفتاح بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى واحد من الـ 12 إعداد.
يبين الرسم مجالات التسخين، التي تصبح حمراء عند تشغيل العنصر.

A.مجال التسخين الدائري؛
B.مجال زيادة التسخين؛
C. مصباح مؤشر لإظهار متى يكون مجال التسخين أعلى من 60 درجة مئوية، حتى بعد إيقاف تشغيل عنصر التسخين.

عندما يكون المفتاح بأي وضع غير وضع "الإطفاء"، سيضيء ضوء وحدة زجاج السيراميك.

نصيحة عملية لاستخدام المحارق

لأفضل أداء، اتبع هذه التوجيهات العامة:

- استخدم إناء طهي ملائم لكل محرق (انظر الجدول) بهدف تحاشي تجاوز اللهب جوانب إناء الطهي.
- استخدم دائما إناء طهي له قاعدة مستوية واترك الغطاء عليه.
- عند وصول محتويات الإناء إلى درجة الغليان، أدر المفتاح إلى الحد الأدنى.

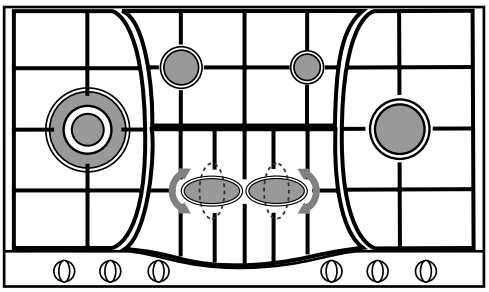
المحرق	ø قطر إناء الطبخ (سم)
سريع (R)	26 - 24
سريع مقلل (RR)	26 - 24
نصف سريع (S)	20 - 16
إضافي (A)	14 - 10
محرق نصف سمك (PS)	20 - 16
تاج ثلاثي (TC)	26 - 24

للتعرف على نوع المحرق، الرجاء راجع المخططات المضمنة في الفصل المعنون "مواصفات المحرق والفوهة"

* متوفر في طرازات معينة فقط.

نصيحة عملية لاستخدام محرق مقلاة السمك*

محرقا "مقلات السمك" هما على شكل إهليجي يومكن إدارتهما حتى °90. هذا يجعل رف التسخين أكثر مرونة من ناحية كيفية استخدامه.

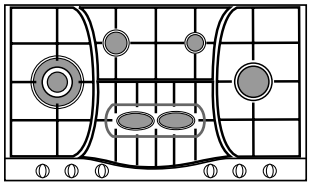


لإدارة المحرقين المركزيين إلى °90، اتبع ما يلي:

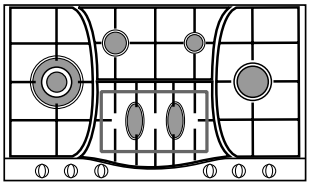
- تأكد من أن المحارق باردة؛
- ارفع المحرق بأكمله من مكانه؛
- بدله في موضعة بالوضع المرغوب به؛
- تأكد من أن المحارق موضوعة بشكل صحيح قبل الاستخدام.

إضافة إلى ذلك، يمكن استخدام المحرقين المركزيين مترادفان أو كل على حدة بآنية طهي مختلفة الأشكال والأحجام:

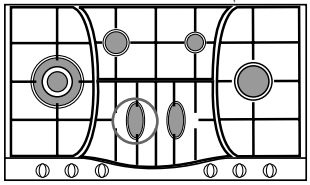
- محرق مزدوج لمقلاة الأسماك أو إناء طهي إهليجي (الرسم أ).
- محرق مزدوج لصينة خبز الكعك أو لإناء طهي مستطيل/ مربع بحد أدنى من المقاييس من 28x28 سم (الرسم ب)
- محرق مزدوج لمقلاة الأسماك أو إناء طهي إهليجي (الرسم أ).
- محرق منفرد لآنية الطهي الإهليجية (قطرها 16-20 سم) (الرسم د).



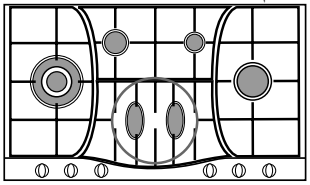
الرسم ب



الرسم أ



الرسم د



الرسم ج

نصيحة عملية لاستخدام صفائح التسخين الكهربائية *

لتحاشي فقدان الحرارة وتلف صفائح التسخين، استخدم أواني مزودة بقاعدة مستوية لا يقل قطرها عن قطر صفيحة التسخين ذاتها.

الإعداد	صفيحة عادية أو سريعة
0	موقف
1	طهي الخضروات، الأسماك
2	طهي البطاطا (بالبخار)، الشوربة، الحمّص، الحبوب
3	مواصلة طهي كميات كبيرة من الأطعمة، المنسترونيه
4	للشي (معدّل)
5	للشي (فوق المعدّل)
6	للتحمير والوصول إلى الغليان في وقت قصير.

قبل استخدام صفائح التسخين للمرة الأولى، يجب أن تقوم بتسخينها بدرجة الحرارة القصوى لحوالي 4 دقائق، دون وضع أي إناء عليها. خلال هذه المرحلة الأولية، يقسو طلاؤها الواقي ويصل إلى الحد الأقصى من مقاومته.

نصيحة عملية لاستخدام المشواة *

قم بإحماء المشواة مسبقا بواسطة إدارة المفتاح إلى 12. الإعدادات 1-8 موصى بها لإعادة تسخين الطعام أو إبقائها ساخنا بعد طهيه. بوجه عام، يمكن لطهي الخضار أن يسبب البقع التي تصعب إزالتها.

الأطعمة	الوزن (كغم)	مفتاح الإعدادات	الإحماء المسبق (دقيقة)	وقت الطهي (دقيقة)
لحم الخنزير أضلاع	0.5	12	5	15
		10		20
شرائح	.0	12		10
نقانق	0.45	10	5	20
شيش كباب (لحم)	4.	1	5	14
هامبرغر	0.4	10	5	15
ساندويشات محمرة	رقم 3	11	5	2
خبز	3 شرائح	11	5	3
باذنجان	3 شرائح	12	5	7 – 5
طماطم مشوية بالفرن	رقم 4	12	5	15 – 10

* متوفر في طرازات معينة فقط.

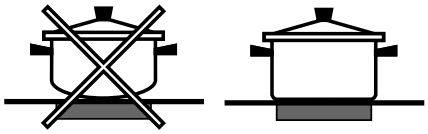
AR

نصائح عملية لاستخدام وحدة زجاج السيراميك*

إعداد	محرق مشعّ
0	موقف
1	لإذابة الزبدة، الشوكولاطة
2	لتسخين السوائل
3	
4	للكريمات والصلصات
5	
6	للطهي بدرجة حرارة الغليان
7	
8	للمشاوي
9	
10	لسلق شرائح كبيرة من اللحمة
11	
12	للقلي
⬤	للانتفاع من منطقتي الطهي

للحصول إلى أفضل النتائج من الرف لديك:

- استخدم أواني بقاعدة مسطحة لضمان استقرارها على مجال



الطهي بشكل تام.

- استخدم دائما الأواني ذات قطر كبير بما فيه الكفاية لتغطية صفيحة التسخين بشكل كامل، بهدف استخدام كل الحرارة

المتوفرة.

- تأكد من أن الجهة السفلية من إناء الطهي جافة ونظيفة دائما لضمان المتانة والقدرة على التحمل، ليس لمجالات الطهي فقط بل للآنية نفسها أيضا.

- امتنع عن استخدام إناء الطهي ذاته الذي تم استخدامه لمحارق الغاز: تركيز الاحتراق في محارق الغاز يمكن أن يكون قد شوه قاعدة الإناء، وسبب له عدم الاستقرار على المسطح بشكل صحيح.

- لا تترك مجال الطهي مشغلا أبدا من دون وجود إناء عليه لأنه يسخن بسرعة ويصل إلى مستوى الحد الأقصى، الذي يمكن أن يتلف عناصر التسخين.

* متوفر في طرازات معينة فقط.

وسائل حذر ونصائح

AR

! تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه طبقا لمواصفات الأمان العالمية. يتم تزويد التحذيرات التالية لأسباب وقائية ويجب قراءتها بعناية.

الوقاية العامة

- **هذا الجهاز هو جهاز طراز 3 من الطباخ المبني.**
- **أجهزة الغاز تحتاج إلى تهوئة عادية لضمان العمل الناجع. عند تركيب الرّف، اتبع التعليمات المزودة في فقرة "تحديد موضع" الجهاز.**
- **هذه التعليمات تنطبق فقط على الدول التي تظهر رموزها في الدليل وعلى لوحة الرقم التسلسلي.**
- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيتي داخل المنزل وهو غير معدّ للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جدا إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو بيدين ورجلين مبللتين أو رطبتين.
- يجب استخدام الجهازمن قبل البالغين فقط، لطبخ الطعام وفقا للتعليمات المدرجة في هذا الدليل.
- تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الكهربائية الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.
- يمنع تغطية الفتحات المعدة للتهوئة ولعزل الحرارة منعا باتا.
- تأكد دائما من أن المفاتيح موجودة بوضع "●"/"○" عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائما القابس من مقبس الشبكة الرئيسية، لا تسحب الكبل.
- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل القابس عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- في حال حدوث خلل في عمل الجهاز، لا تحاول، بأي شكل من الأشكال، تصليح الجهاز بنفسك. يمكن لإجراء التصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة أن يلحق الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بمركز الخدمة (انظر المساعدة).
- تأكد دائما من إدارة مقابض الإناء باتجاه مركز الرف لتحاشي الحروق العرضية.
- لا تغلق الغطاء (إن وجد) بينما تكون المحارق مشتعلة أو ما زالت ساخنة.
- لا تترك صفيحة التسخين الكهربائية مشغلة من دون أين يكون فوقها إناء طهي.
- لا تستخدم الآنية غير المستقرة أو المشوّهة.
- **أزل أية سوائل عن الغطاء قبل فتحه.**
- امنع الأطفال ومن هو غير مخوّل بذلك من الوصول إلى مسطح السيراميك (إن وجد) بعد أو قبل الاستخدام مباشرة، لأن مسطح الطهي سيبقى ساخنا لمدة نصف ساعة على الأقل بعد إيقاف تشغيله؛
- اتصل بمراكز الخدمة المعتمدة من قبل المصنع في حال انكسار مسطح الطهي المصنوع من السيراميك.
- يوصى باتباع التوجيهات التالية:
- افصل الجهاز عن تزويد الطاقة الكهربائية في حال انكسار مسطح الطهي المصنوع من السيراميك.

التخلص

- عند التخلص من مواد التعبئة: تقيّد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.
- تقضي التوجيهات الأوروبية 2002/96/EC المتعلقة بالأجهزة الإلكترونية التالفة (WEEE) بعدم التخلص من الأجهزة الإلكترونية البيتية القديمة بواسطة دورة جمع النفايات البلدية غير المصنفة. يجب جمع الأجهزة القديمة على انفراد بهدف إنجاع عملية استرداد وإعادة تدوير المواد التي تحتوي عليها وتقليل تأثيرها على صحة الإنسان والبيئة. إشارة "السلة الدائرية" المشطوبة على المنتج تذكرك بالتزامك بأنه عند تخلصك من الجهاز، يجب تجميعه على حدة.
يمكن للزبائن أخذ الجهاز القديم إلى منطقة تجميع القمامة، أماكن عامة أخرى للتجميع، أو إذا أتاح القانون الوطني ذلك فيمكن إعادتها إلى التاجر عند شراء منتج جديد.
معظم مصانع الأجهزة المنزلية الكبيرة نشطة في إنشاء منظومات لإدارة التجميع والتخلص من الاجهزة القديمة.

إيقاف تشغيل الجهاز

.قم بفصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل عليه

تنظيف الجهاز

! لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو الآكلة مثل مزيلات البقع، المنتجات المقاومة للصدأ، مساحيق التنظيف أو إسفنجات خشنة الملمس: يمكن لذلك أن يخدش السطح بشكل لا يمكن تصليحه.

! لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

- يكفي عادة غسل الرف باستخدام إسفنجة رطبة وتجفيفه بلفافة مطبخ ماصّة.

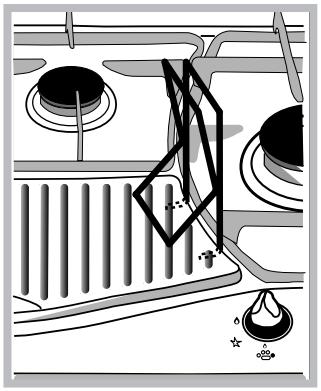
- يجب غسل أجزاء المحرق القابلة للإزالة بشكل منتظم بالماء الفاتر والصابون، مع التأكد من إزالة المواد الملتصقة عليها؛

- للرفوف المزودة بإشعال إلكتروني، يجب تنظيف أطراف أجهزة الإشعال الإلكترونية بشكل منتظم ويجب فحص ثقوب خروج الغاز لوجود انسدادات.

- يمكن أن تعلو الفولاذ المقاوم للصدأ بقع شوائب الماء إذا تم إبقاؤه على السطح لمدة طويلة، أو بسبب مواد تنظيف قوية تحتوي على الفوسفور. بعد التنظيف، جفف بقايا قطرات الماء.

- قبل استخدام وحدة زجاج السيراميك، يجب تنظيف المسطح باستخدام قطعة قماش رطبة لإزالة بقايا الطعام. يجب تنظيف مسطح زجاج السيراميك بشكل روتيني بمحلول من الماء الفاتر ومادة تنظيف غير كاشطة. يجب استخدام مواد خاصة، بشكل روتيني، لتنظيف المسطح. في البداية، أزل بقايا الطعام أو الشحومبواسطة مكشطة تنظيف، مثلا. CERAمزودة. (غير مزودة. نظف مسطح الطهي بينما لا يزال ساخنا بواسطة منتج تنظيف ملائم (كواحد من بين المنتجات الموجودة في خط حلول المنتجات من أي مركز ما بعد البيع) والمناديل الورقية. ثم امسحها بقطعة قماش رطبة وجففها. ورق الألومينيوم، العناصر البلاستيكية، العناصر المصنوعة من المواد الاصطناعية، السكر أو الأطعمة التي تحتوي على نسبة كبيرة من السكر يجب إزالتهافورا بواسطة كاشطة بينما لا زال مسطح التسخين ساخنا. منتجات التنظيف الخاصة بمسطحات زجاج السيراميك غطاء واق شفاف يقاوم البقايا الجافة. هذا يحمي أيضا المسطح من التلف الذي تسببه الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من السكر. لا تستخدم الإسفنجات الكاشطة لتنظيف المنتجات بأي حال من الأحوال. هذا صحيح أيضا بالنسبة للمنظفات الكيماوية القوية، مثل مرشوش الأفران ومزيلات البقع.

- عند تنظيف المشواة، يُنصح بأن بفعل ذلك بينما لا تزال ساخنة باستخدام المقابض المزودة لإزالاتها عن رف التسخين إلى حوض غسل الأواني. لإزالة الصينية الموجودة تحت المشواة، يُستحسن الانتظار حتى يبرد عنصر التسخين (بعد 15 دقيقة تقريبا).



صيانة حنفية الغاز

مع مرور الوقت، يمكن للحنفيات أن تنسد أو أن تصعب إدارتها. إذا حدث ذلك، يجب تبديل الحنفية.

! يجب إنجاز هذه العملية من قبل تقني تم تأهيله من قبل المصنع.

استكشاف المشاكل وحلها

AR

من الممكن أن يحدث ألا يعمل الجهاز بشكل صحيح أو ألا يعمل أبدا. قبل استدعاء الخدمة للمساعدة، افحص إذا كان بالإمكان فعل شيء. أولا، افحص لترى أنه لا توجد هناك أي انقطاعات في تزويد الغاز والتزويدات الكهربائية، وفي الوقت ذاته، افحص بأن صمامات الشبكات الرئيسية مفتوحة.

المشكلة	الأسباب المحتملة/ الحلول:
المحرق لا يشتعل أو أن اللهب ليس موحدا حول المحرق.	• ثقوب الغاز على المحرق مسدودة. • كل الأجزاء القابلة للإزالة التي يتألف منها المحرق، مركبة كما يجب. • توجد ريح قوية بجانب الجهاز.
اللهب ينطفئ في الطرازات المزودة بجهاز أمان.	• قد ضغطت المفتاح إلى الداخل بالكامل. • أبقيت المفتاح مضغوطا لمدة كافية من الوقت لتشغيل جهاز الأمان. • ثقوب الغاز غير مسدودة في المنطقة التي تتجاوب مع جهاز الأمان.
المحرق لا يبقى مشغلا عند إعداده للحد الأدنى.	• ثقوب الغاز على المحرق ليست مسدودة. • لا توجد ريح قوية بجانب الجهاز. • تم ضبط الحد الأدنى بشكل صحيح.
إناء الطبخ غير مستقر في مكانه.	• قاعدة إناء الطهي مسطحة تماما. • إناء الطبخ موضوع في مركز المحرق بشكل صحيح. • شبكات دعم الإناء موضوعة بشكل صحيح.

إذا أجريت كل الفحوص، ولكن الجهاز ما زال لا يعمل، أو أن المشكلة مستمرة، استدع أقرب مركز خدمة. الرجاء خذ بعين الاعتبار المعلومات التالية:

- طراز الجهاز (Mod.).
- الرقم التسلسلي (S/N).

هذه المعلومات يمكن أن تجدها على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز و/أو على العبوة.

! لا تستدعي الفنيين غير المؤهلين أبدا، وارفض دائما قطع الغيار غير الأصلية.

AR